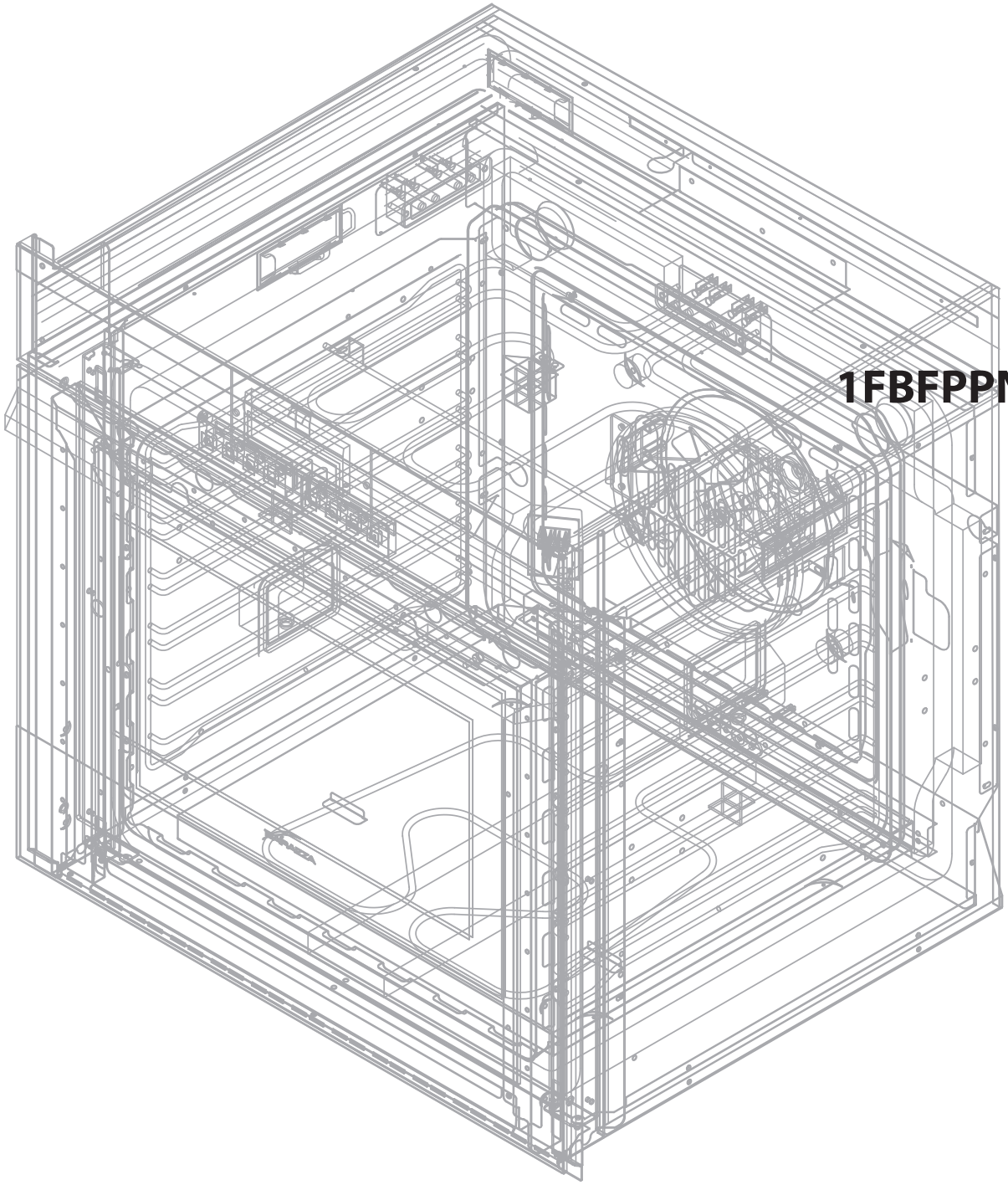


1FBFPPN

Pyrolyseofen
Pyrolytic oven

BARAZZA
taste of design

Installations-und Benutzerhandbuch
Installation and use manual

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Backofen von Barazza entschieden haben!

Sie haben nun ein Gerät von ausgezeichneter Qualität, das Sie für lange Zeit zuverlässig und sicher bei Ihrer Arbeit begleiten wird, und Ihnen einen hohen Leistungsstandard bietet.

Die Installation und der Gebrauch des Geräts sind einfach und schnell.

Wir möchten Sie bitten, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen: So sichern Sie eine korrekte Installation und Verwendung, damit Ihr Gerät jahrelang immer perfekt und wirkungsvoll arbeitet.

Um das Lesen des Handbuchs zu erleichtern, werden die nachfolgenden Symbole verwendet:

Wichtige Vorschriften zur Sicherheit von Personen und Gerät

Allgemeine Informationen

Congratulations on purchasing a Barazza oven!

This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.

It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.

Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.

The following symbols are used to assist you in reading this manual:

Important rules for personal safety and the safety of the appliance

General information

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne eine Vorankündigungspflicht Änderungen an seinen Produkten und an diesem Handbuch vorzunehmen, die er für angebracht hält. Die in diesem Handbuch vorhandenen Zeichnungen, Installationspläne und Tabellen dienen nur als Richtschnur und allgemeine Information.

Die Anschlüsse des Gebäudes müssen den geltenden nationalen Normen entsprechen.

Das Kopieren, die teilweise oder vollständige Wiedergabe des Inhalts dieses Handbuchs, sowie die Weitergabe dieses Handbuchs an Dritte ohne Erlaubnis des Herstellers sind verboten.

Dieses Gerät entspricht den Vorschriften der EG-Richtlinie 87/308/EWG vom 2.6.87 (umgesetzt mit it. Ministerialerlass vom 13.4.89) über die Verhinderung und Beseitigung von Funkstörungen, Nr. 89/336 zur elektromagnetische Verträglichkeit und 73/23 zur Niederspannung.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice.
The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

The partial or complete reproduction or photocopying of the contents of this manual is forbidden, as well as the sending of this manual to third parties, without the Manufacturer's permission.

This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree dated 13/4/89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage.
The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

INHALT

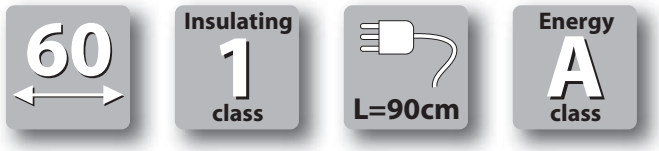
BESCHREIBUNG	SEITE
TECHNISCHE DATEN	**4**
INSTALLATION	**5**
Sicherheitshinweise	5
Kontrolle und Handhabung	6
Entsorgung der Verpackung	6
Elektroanschluss	7
Einbau des Geräts	8
GEBRAUCH	**10**
Sicherheitshinweise	10
Bevor Sie anfangen	12
Kennen lernen des Geräts	12
Kennenlernen des Bedienfeldes	13
Gut zu wissen	13
Verwendung der Ofenroste	14
Einige Ratschläge für das Kochen	15
Kennenlernen der Garmodi	16
Gebrauch des Geräts	20
Anfangseinstellungen	20
Verschiedene Funktionen	21
Manuelle Garfunktion	28
Automatische Garfunktion	30
Mögliche Ursachen für Misserfolge	34
Zubehör	35
WARTUNG	**36**
Sicherheitshinweise	36
Regelmäßige Wartung	36
Reinigung	36
Austausch Glühbirne	38
Zeitweiser Nichtgebrauch	38
Entsorgung nach Außerbetriebnahme	39
Kundendienst	39

INDEX

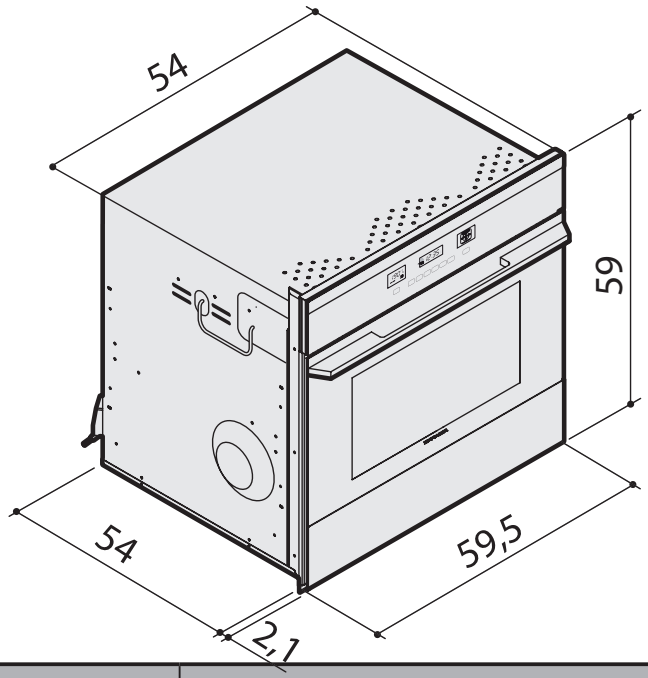
DESCRIPTION	*PAGE*
TECHNICAL DATA	***4***
INSTALLATION	***5***
Safety warnings	*5*
Checks and handling	*6*
Disposal of the packaging	*6*
Connection to the power mains	*7*
Built-in unit installation	*8*
USAGE	***10***
Safety warnings	*10*
Before starting	*12*
Understanding the appliance	*12*
Understanding the control panel	*13*
Useful information	*13*
Using the oven racks	*14*
Some cooking suggestions	*15*
Understanding the cooking methods	*16*
Using the appliance	*20*
Initial settings	*20*
Various functions	*21*
Manual cooking	*28*
Automatic cooking	*30*
Troubleshooting	*34*
Accessories	*35*
MAINTENANCE	***36***
Safety warnings	*36*
Routine maintenance	*36*
Cleaning	*36*
Lamp replacement	*38*
Periods of inactivity	*38*
End-of-life disposal	*39*
After-sales service	*39*

TECHNISCHE DATEN

TECHNICAL DATA



[cm]



Technische Daten	***Technical data***		
Spannung	*Voltage*	V	220-240
Frequenz	*Frequency*	Hz	50
Leistung	*Power*		
Leistungsaufnahme	*Total power absorbed*	kW	2500
Heizwiderstand Decke	*Upper heating element*	W	2400
Heizwiderstand Boden	*Lower heating element*	W	2100
Heizwiderstand rückwärtige Spirale	*Rear circular heating element*	W	2300
Motorlüftung	*Motor fan*	W	25
Motor des Bratspieß	*Rotisserie motor*	W	4
Tangential	*Tangential*	W	25
Glühbirne	*Light*	W	25
Kabelart	*Cable type*		H05V2V2-F 3x1,5mm^2
Kabellänge	*Cable length*	cm	90
Abmessungen Backofen	***Oven dimensions***		
Breite	*Width*	cm	59,5
Tiefe	*Depth*	cm	54
Höhe	*Height*	cm	59
Volumen Innenraum	*Oven cavity*	lt	54
Zubehör	***Equipment***		
Fettpfanne	*Drip tray*	n°	1
Rost	*Rack*	n°	2
Bratspieß	*Rotisserie*	n°	1

INSTALLATION

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Handbuch mit Anweisungen vor der Installation und/oder dem Gebrauch des Geräts aufmerksam lesen und an einem Ort aufbewahren, der für alle Nutzer für weiteres Nachschlagen zugänglich ist. Bei Abtretung oder Verkauf des Geräts sicherstellen, dass der neue Nutzer auch dieses Handbuch erhält, damit er über die Installation, den Gebrauch und die Sicherheitsvorschriften informiert wird.

Die Installation und Eingriffe am Gerät (außerordentliche Wartung, usw.) dürfen nur von **Fachpersonal nach den Ausführungen** in diesem Handbuch vorgenommen werden.
Die Anschlusseinrichtungen und die Räume für die Installation müssen dazu geeignet sein und den geltenden Sicherheitsvorschriften im Verwendungsland entsprechen (Sicherheits- und Trennschalter, geerdete Anlage, Potentialausgleich, usw.).
Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn oben stehende Ausführungen nicht eingehalten werden.

Während der Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten immer den Hauptschalter ausschalten und von der Stromversorgung trennen.

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance *and keep it handy so that all the users can consult it; if you transfer or sell the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.*

The installation and any interventions on the appliance (extraordinary maintenance, etc.) must be carried out ***by qualified personnel only****, as specified in this booklet.*
The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).
The manufacturer will not be held liable if the above requirements are not satisfied.

During installation, maintenance or repair work, always switch off the main electrical switch and remove the connection plug from the socket.

KONTROLLE UND HANDHABUNG

Nach dem Auspacken des Geräts alle Verpackungsmaterialien und die Schutzfolien der Oberflächen entfernen, prüfen, ob sichtbare Unregelmäßigkeiten vorhanden sind: Ist dies der Fall, die Installation abbrechen und sich innerhalb von 8 Tagen an den Händler wenden, unter Angabe der Daten auf dem Typenschild des Geräts und der aufgetretenen Probleme (Abb. 1).

Achtung! Das verwendete Verpackungsmaterial (Tüten, Styropor, usw.) nicht unbeaufsichtigt lassen, da es eine potentielle Gefahr für Kinder und Tiere darstellt (Erstickungsgefahr).

Das Gerät an den entsprechenden Griffen (Abb. 1) anheben und zum Installationsort bringen, dabei alle notwendigen Sicherheitsmaßnahmen beachten, um Schäden am Gerät, an Personen, Tieren und Sachen auszuschließen.

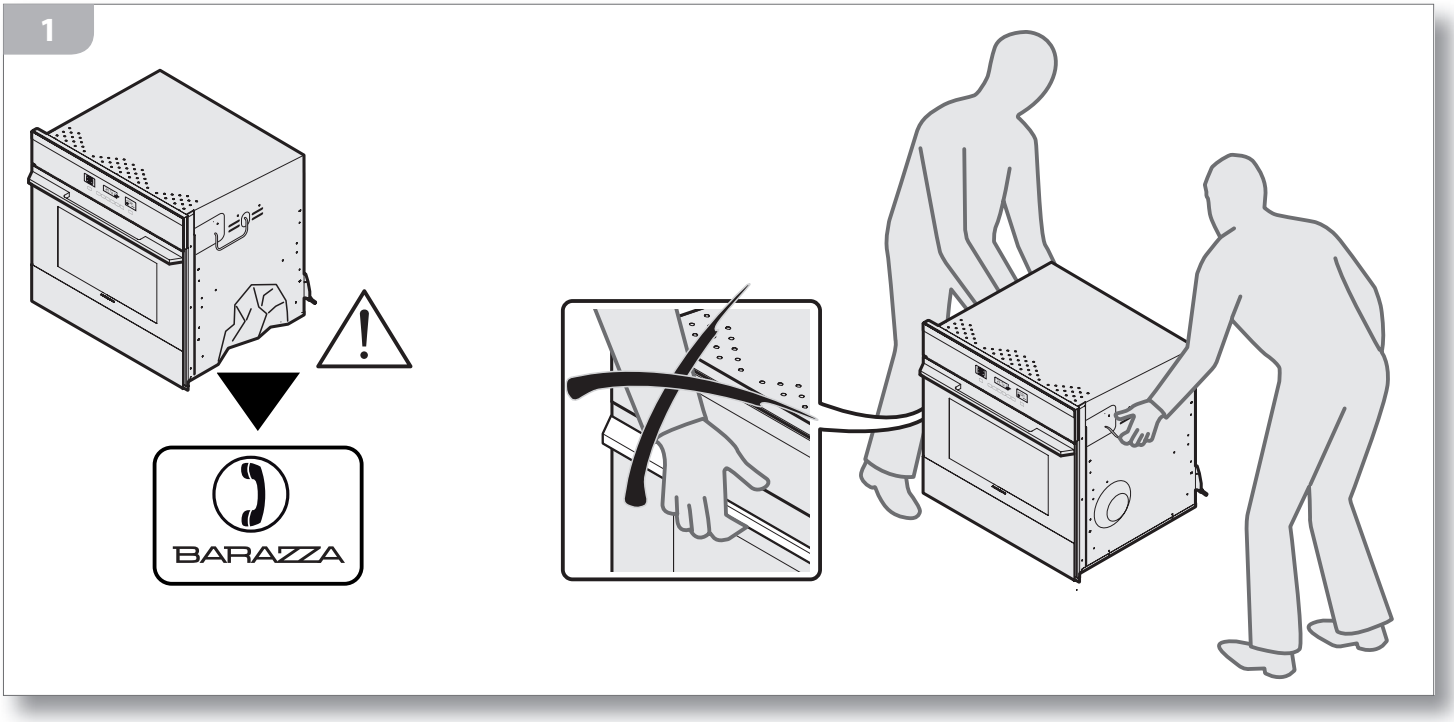
CHECKS AND HANDLING

After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (fig. 1).

Caution! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).

Move the appliance to the installation location by lifting it using the appropriate handles (fig. 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.

1



ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Achtung! Die Verpackung nach den geltenden Vorschriften im Aufstellungsland entsorgen.

Zusammensetzung Verpackung:

- Karton
- Polyethylen/ Polypropylen: äußere Schutzhülle Verpackung, Beutel mit den Anweisungen
- Styropor: Stoßschutz

DISPOSAL OF THE PACKAGING

Caution! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

Package composition:

- *cardboard*
- *polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag*
- *expanded polystyrene: impact protections.*

ELEKTROANSCHLUSS

Vor dem Anschluss prüfen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz denen der Stromversorgung entsprechen.
Der Backofen wird bereits mit einem 90 cm langem Stromkabel (H05V2V2-F 3x1,5mm^2) angeliefert, auf dem ein Elektrostecker für 16 A (Abb. 2a) installiert werden muss. Alternativ dazu kann das Kabel direkt an das Versorgungsnetz angeschlossen werden (Abb. 2b): Dieser Vorgang darf nur von einer befugten Person und entsprechend der im Aufstellungsland gültigen Bestimmungen ausgeführt werden. Die Anlage muss mit einer Vorrichtung ausgestattet sein, die die Trennung vom Stromnetz gewährleistet, mit einem Abstand zwischen den Kontakten, die ein komplettes Abschalten unter den Bedingungen der Kategorie III Überspannungsschutz erlaubt. Der Schalter muss entsprechend der auf dem Typenschild aufgeführten Last bemessen sein und muss den gültigen Normen entsprechen.
Sollte das Stromkabel beschädigt sein, so muss es vom Hersteller oder dessen zuständigen Technischen Kundendienst oder von einer entsprechend qualifizierten Person ersetzt werden, um jeder Gefahr vorzubeugen.
Sowohl der Elektrostecker als auch der allpolige Trennschalter müssen normgerecht ausgeführt sein und sich in einer Position befinden, die auch bei eingebautem Gerät zugänglich ist.
Wenn das Gerät zusammen mit einem Kochfeld installiert wird, müssen die beiden Geräte aus Sicherheitsgründen getrennt an die Elektroversorgung angeschlossen werden.

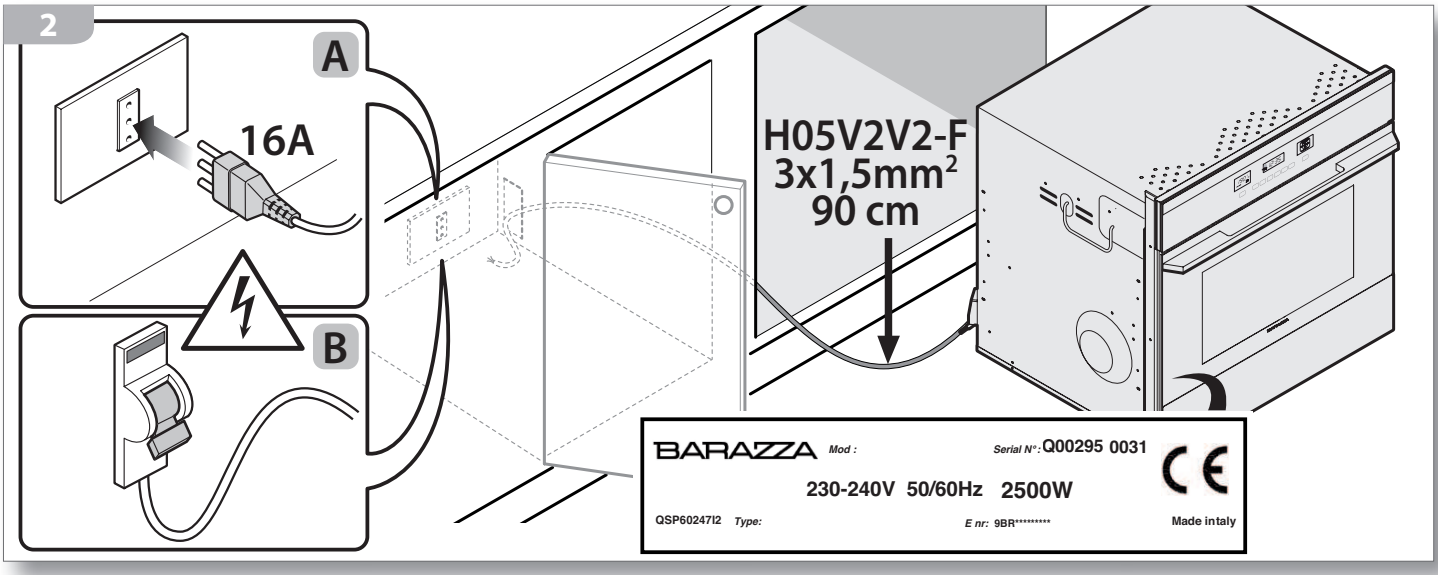
Das Stromkabel darf **NICHT**:
- gedrückt oder verdreht sein;
- mit Flüssigkeiten jeder Art, scharfen oder heißen Gegenständen und ätzenden Substanzen in Berührung kommen;
- in keinem Punkt eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt;
- durch ein Kabel anderen Typs ersetzt werden („siehe Technische Daten“ S. 4) oder durch ein nicht normgerechtes Kabel;
- durch Verlängerungskabel verlängert werden.

CONNECTION TO THE POWER MAINS

Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.
The oven is supplied with a 90 cm power supply cable (H05V2V2-F 3x1.5mm2) which requires the connection of a 16 A plug (fig. 2a). Otherwise, the cable can be directly connected to the distribution network (fig. 2b): this operation must be performed by an authorised person in compliance with the current regulations of the country of installation. The installation must include a means for disconnection from the supply having an air gap contact separation in all active conductors that allows complete disconnection in category III overvoltage condictions. The isolating switch should be sized according to the load on the data label and should comply with current regulations. If the supply cord is damaged , it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarty qualified person in order to avoid hazard.
The isolating switch must be located in a position which is accessible even after the appliance is installed.
If the appliance is installed together with a hob, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.

*The power cord must **NOT**:*
- *be crushed or rolled up;*
- *come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances;*
- *reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature;*
- *be replaced with a different type of cable (see “Technical data” on page 4) or with a cable which is not up to standard;*
- *be lengthened with extensions.*

2



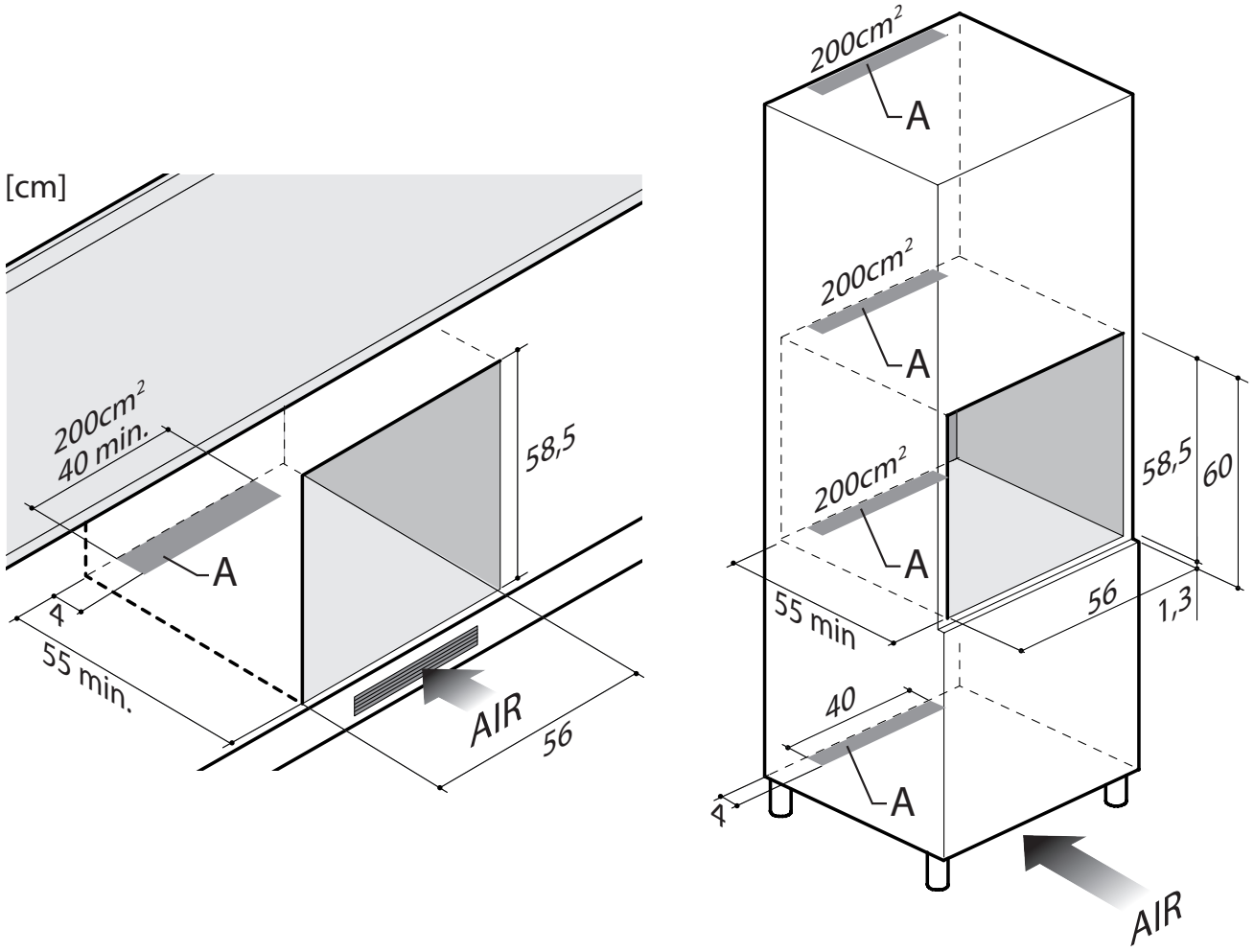
EINBAU DES GERÄTS

Den perfekten Zustand und die Stabilität des Möbelstücks prüfen, in den die Geräte eingebaut werden sollen (Norm DIN 68930).
Eine angemessene Lüftung ist unverzichtbar, wir empfehlen daher, Lüftungsschlitze „A" vorzusehen (Abb. 3).

BUILT-IN UNIT INSTALLATION

Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).
It is vital to ensure correct cooling and in this light, we recommend using airing plugs "A" (fig. 3).

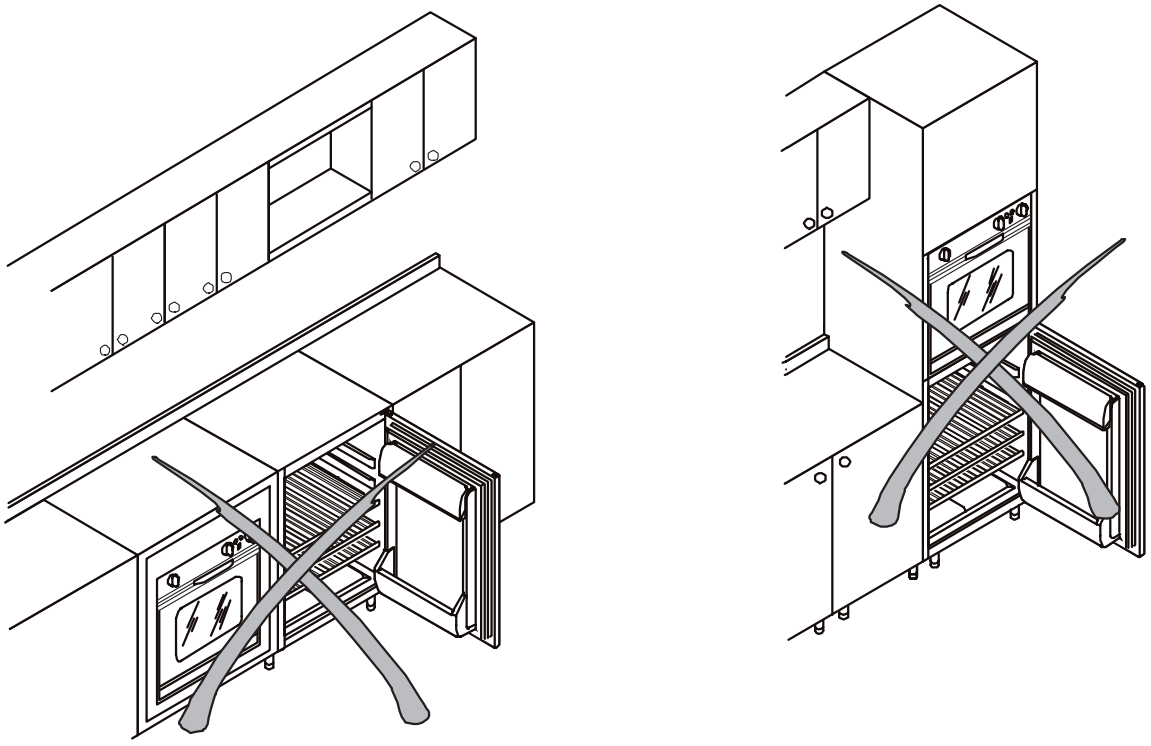
3



Es wird geraten, das Gerät in einem angemessenen Abstand zu Kühl- und Gefrierschränken aufzustellen, damit die Hitze die Funktionsweise dieser Geräte nicht beeinträchtigt (Abb. 4).

It is recommended that you install the appliance far from refrigerators and freezers so that the heat produced does not compromise the good operation of these appliances (fig. 4).

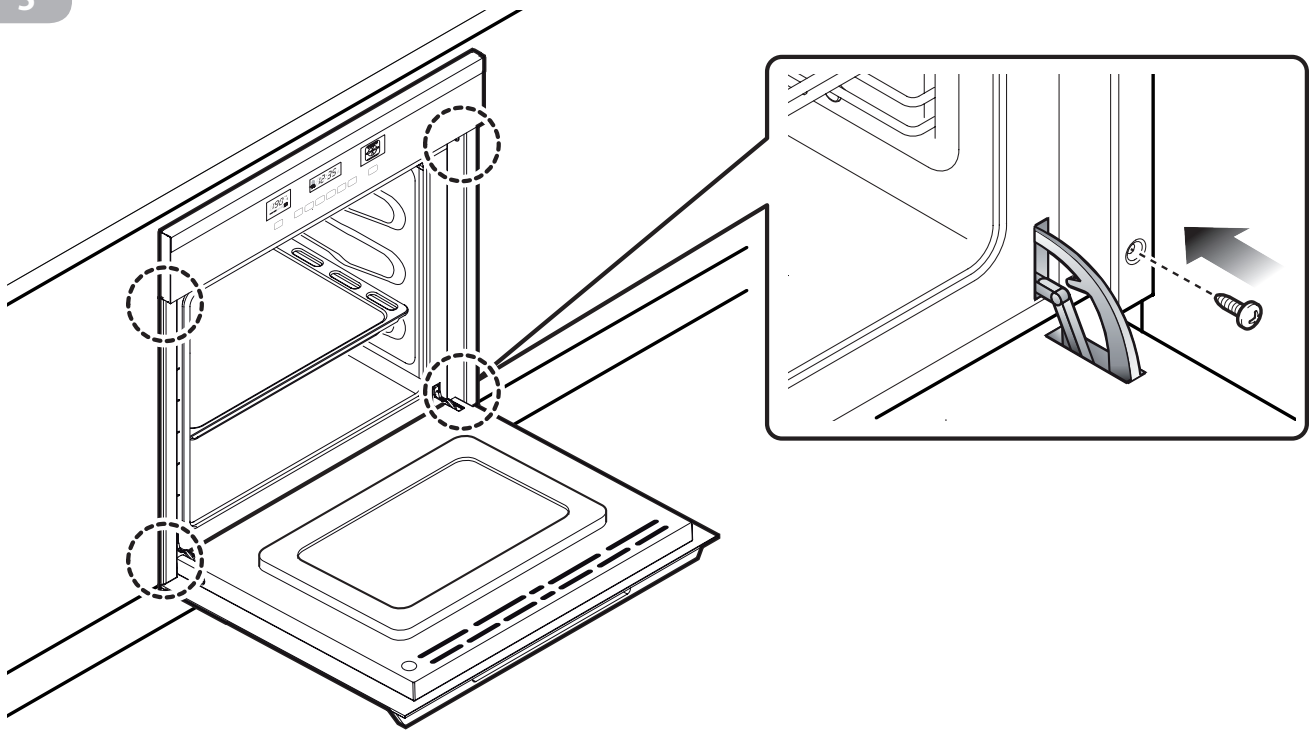
4



Die Installation abschließen, indem das Gerät vorn am Möbelstück befestigt wird (Abb. 5).

Complete the installation by fastening the appliance on the front to the cabinet (fig. 5).

5



GEBRAUCH

SICHERHEITSHINWEISE

FÜR EINEN KORREKTEN UND SICHEREN GEBRAUCH

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln entwickelt und gebaut. Eine anderweitige Verwendung gilt als unsachgemäßer Gebrauch, der für Personen, Tiere und Sachen potentiell gefährlich ist. Außerdem kann das Gerät dadurch nicht reparierbare Schäden davontragen: In diesem Fall übernimmt der Hersteller keine Haftung und das Garantierecht ist ausgeschlossen.

Vor jeder Reinigungstätigkeit oder bei geplanter längerem Nichtgebrauch immer den elektrischen allpoligen Trennschalter ausschalten.

Während der Verwendung des herkömmlichen Grillmodus oder des Bratspießes immer die Tür geschlossen halten.

Wenn eine wie auch immer geartete Betriebsstörung auftritt, Gerät nicht mehr verwenden und ein autorisiertes Kundendienstzentrum benachrichtigen, dabei die Daten auf dem Typenschild mitteilen.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen und geistigen Behinderungen oder Sinneseinschränkungen vorgesehen, ebenso nicht für Personen ohne entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse, außer eine Aufsichtsperson ist für deren Sicherheit verantwortlich und überwacht die Verwendung des Geräts oder gibt eine Anleitung für die Verwendung.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder teilen davon spielen.

Um eine gefährliche Überhitzung durch einen unsachgemäßen Gebrauch des Geräts oder durch einen Defekt an den Teilen zu vermeiden, ist der Ofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der den Ofen bei Betriebsstörungen von der Stromversorgung trennt. Das Wiederhochfahren des Thermostats nach dem Absinken der Backofentemperatur erfolgt automatisch. Daher genügt es nach dem Auslösen des Sicherheitsthermostats, das Abkühlen des Ofens abzuwarten, um es anschließend wieder zu nutzen. Andernfalls, wenn das Auslösen aufgrund eines Teilefehlers erfolgt ist, muss der Kundendienst gerufen werden.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE

This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking food. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Warranty will be void.

Always disconnect the appliance from the power supply using the omnipolar switch before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

When using the grill or rotisserie mode, always keep the door closed.

If you should note any anomalies, do not use the appliance but contact an authorized Service Centre and report the data indicated on the data plate.

This appliance is not suited for use by persons (including children) with physical, sensorial or mental difficulties or lacking proper experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by the person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or parts of it.

To avoid dangerous overheating of the appliance due to incorrect use or a defect in the components, the oven is provided with a safety thermostat that disconnects the power supply in case of a malfunction. The thermostat starts working again automatically when the temperature of the oven drops. Therefore, if the thermostat is activated, it can be reused after waiting for the oven to cool. Otherwise, if the activation occurred due to a component defect, contact our technical service.

Bei den Geräten, die über eine digitale Programmiervorrichtung verfügen, wird diese Vorrichtung beim Auslösen des Sicherheitsthermostats abgeschaltet. Daher muss die Vorrichtung nach dem Wiederhochfahren neu programmiert werden.

Keine Lasten auf die offene Backofentür stellen und den Innenraum nicht zur Aufbewahrung von feuchten Nahrungsmitteln oder Objekte jedweder Art verwenden.

Der Bereich um den Backofeninnenraum kann sehr heiß sein, bei der Aufstellung oder Anbringung von Steckdosen, weiteren Elektrogeräten, Elektrokabeln, Rohrleitungen und anderen hitzeempfindlichen oder entflammbaren Materialien darauf achten.

FÜR DAS GAREN

Verbrennungsgefahr!
Während des Betriebs und bis einige Minuten nach der Verwendung erreichen das Ofeninnere und einige Außenteile sehr hohe Temperaturen! Ohne angemessene persönliche Schutzvorrichtungen nicht mit diesen Teilen in Berührung kommen.

Verbrennungsgefahr!
Nicht die Heizelemente m Backofen berühren!

Verbrennungsgefahr!
Da während des Betriebs heiße Elemente des Backofens zugänglich sind, müssen Kinder von dem Gerät ferngehalten werden, um Verbrennungen und Brandwunden zu vermeiden.

Brandgefahr!
Während des Betriebs keine alkoholischen Flüssigkeiten und/oder Bestandteile in den Garraum einführen.

Das Gerät während des gesamten Betriebs überwachen.

Den Garraum nicht mit Aluminiumfolie oder ähnlichem auskleiden.

Für das Garen nur Behälter, Pfannen und Zubehör verwenden, das ausdrücklich für diese Verwendung vorgesehen ist, aus hitzebeständigem Material besteht und für die Verwendung mit Lebensmitteln geeignet ist.

Durch das Auslaufen einiger Stoffe in den Garraum (Bsp. Fruchtsäuren) können Flecken entstehen, die nicht mehr entfernt werden können, die die Leistung des Geräts jedoch nicht beeinträchtigen.

Keine kalten Flüssigkeiten auf die Wände des Garraums gießen, wenn der Backofen in Betrieb ist: Der Temperaturwechsel könnte Schäden an den Innenwänden verursachen.

In the case of equipment with a digital programmer, the activation of the safety thermostat shuts off the programmer. It must be reprogrammed when the oven is restarted.

Do not rest heavy objects on the oven's open door and do not use the cooking cavity to store moist food or any other type of object.

The area near the oven cavity may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable material in this area.

FOR COOKING

Burn hazard!
During operation and for a few minutes after use, the interior of the oven and some outer parts reach very high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protections.

Burn hazard!
Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Burn hazard!
Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds, children should be kept away.

Fire hazard!
Do not introduce liquids and/or alcoholic ingredients into the cooking cavity during operation.

Monitor the appliance during the entire time it is in operation.

Do not cover the oven cavity with aluminium foil or similar material.

For the cooking, use only containers, pans and accessories that have been specifically designed for this use, made of high-temperature-resistant materials and suitable for contact with foods.

The dripping of some substances in the oven cavity (e.g., fruit acids) may cause stains which cannot be removed, but the stains do not compromise the appliance's performance.

Do not splash or pour cold liquids on the walls of the cavity when the oven is operating: the thermal stress may damage the interior walls.

BEVOR SIE ANFANGEN

KENNEN LERNEN DES GERÄTS

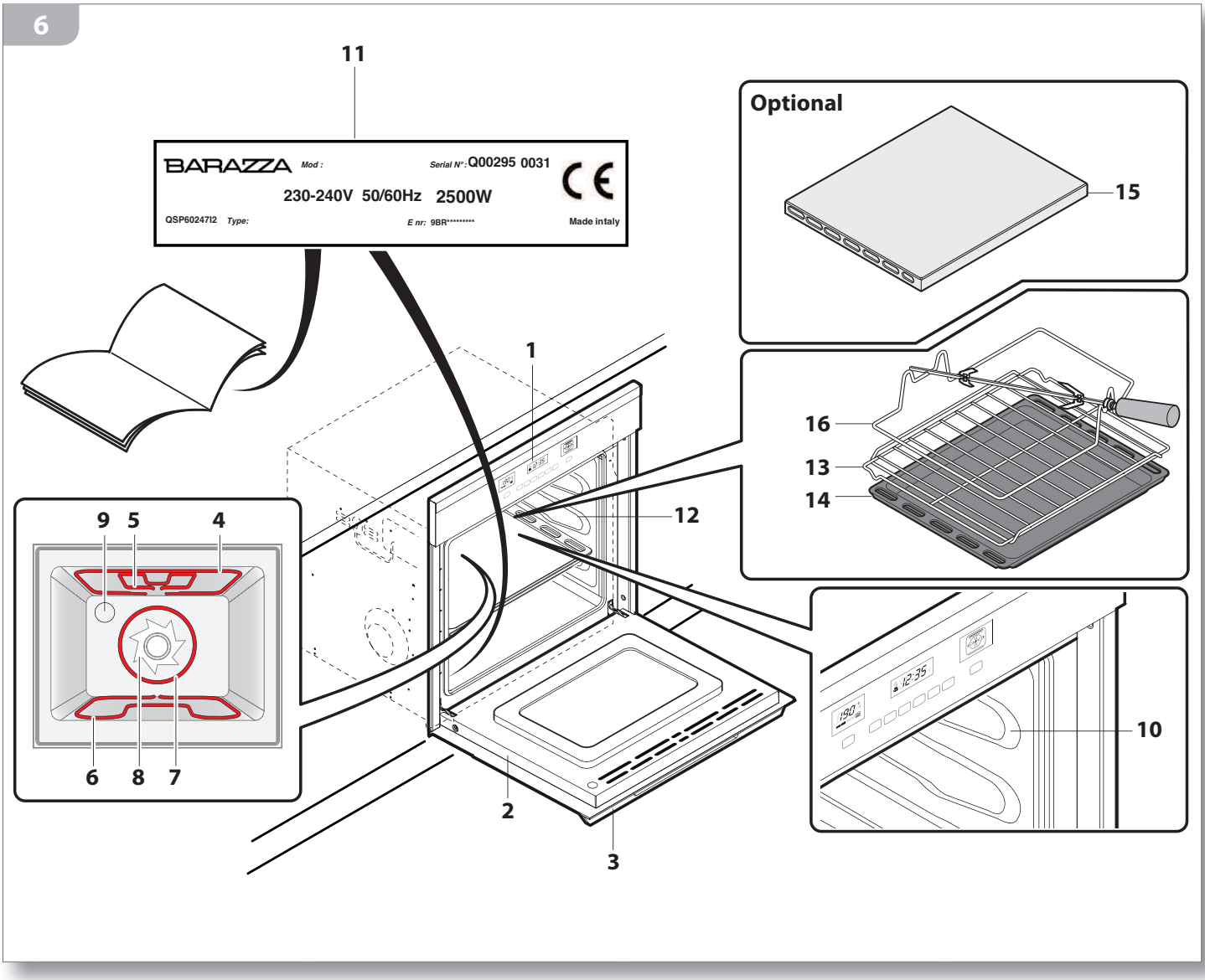
1 Bedienfeld (für Einzelheiten siehe S. 13)
2 Backofentür
3 Griff
4 Oberer Heizwiderstand
5 Heizwiderstand Grill
6 Unterer Heizwiderstand
7 Heizwiderstand Spirale
8 Hinterer Lüfter
9 Glühbirne
10 Garebenen
11 Typenschild
12 Innenraum (Ofeninneres)
13 Rost: für das Abstellen von Behältern (feuerfeste Formen, Backformen, usw...) und Grillgerichte;
14 Fettpfanne: Für das Garen von Braten oder das Auslegen von Plätzchen, Brotprodukte oder ähnliches.
15 Pizzablech (optional)
16 Bratspieß

BEFORE STARTING

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

1 control panel (for details see page 13)
2 oven door
3 handle
4 Upper heating element
5 Grill heating element
6 lower heating element
7 circular heating element
8 rear fan
9 lamp
10 cooking level
11 data plate
12 cavity (oven interior)
13 rack: to support the containers (oven dishes, moulds, etc.) and foods to be grilled;
14 drip tray: for cooking roasts or supporting biscuits, bread products and the like.
15 pizza plate (optional)
16 rotisserie

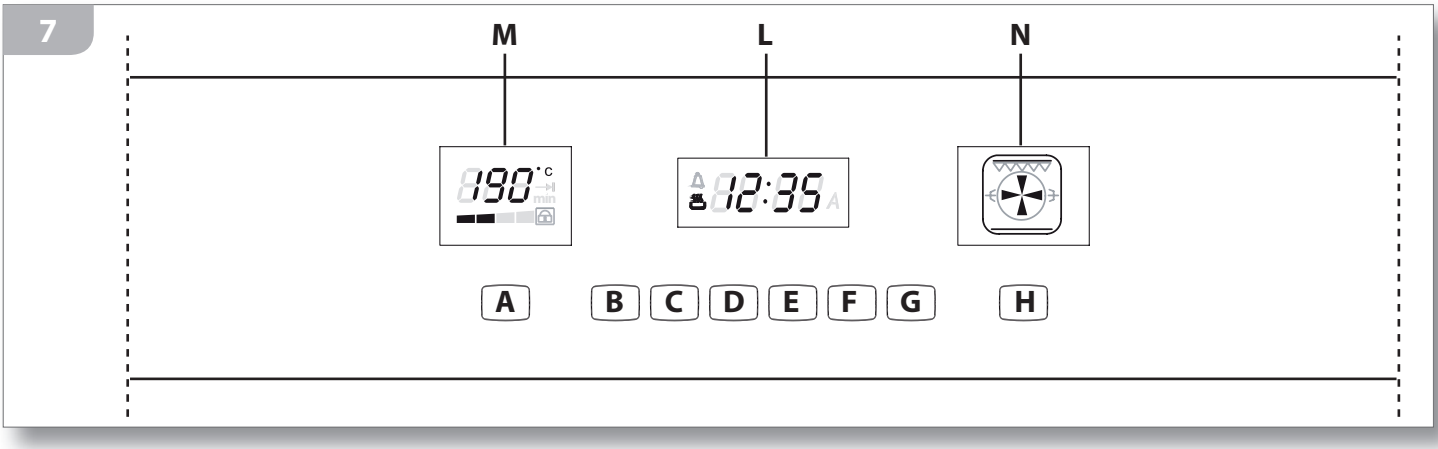
6



KENNENLERNEN DES BEDIENFELDES

UNDERSTANDING THE CONTROL PANEL

7



A Aktivierung der Schnellvorheizfunktion
B Einstellung der Uhrzeit, des Küchentimers und der Lautstärke des akustischen Signals
C Einstellung der Dauer und der Uhrzeit für die Beendigung des Garvorgangs (automatische Garfunktion)
D Verringern des angezeigten Werts
E Erhöhen des angezeigten Werts
F Ein-/Ausschalten der Ofenbeleuchtung
G Zugriff auf das Garmenü (manuell/automatisch) und Einstellung der Temperatur
H Ein-/Ausschalten des Ofens
L Display für die Anzeige der Uhrzeit/Zeit
M Display für die Anzeige der Temperatur
N Display für die Anzeige des Garmodus

A activates the rapid heat up
B sets the time, the timer and the volume of the acoustic signal
C sets the cooking duration and cooking end time (automatic cooking function)
D decreases the displayed value
D increases the displayed value
F turns the oven light on/off
G displays the cooking function menu (manual/automatic) and sets the temperature
H oven on/off
L hour/time display
M temperature display
N cooking mode display

GUT ZU WISSEN

Das erste Einschalten bei leerem Backofen erfolgen muss, mit Höchsttemperatur für zirka 60 Minuten.
Während dieser Zeit können aus dem Backofen Rauch oder unangenehmer Geruch entweichen: Dies liegt an der Verbrennung der Fette, die in der Fabrik für die Herstellung des Ofens verwendet werden, Räume lüften.
Den Innenraum bei geschlossener Tür komplett auskühlen lassen und Vorderseite, Zubehör und Innenraum des Backofens sorgfältig reinigen, nach den Anweisungen im entsprechenden Kapitel.

Während des Garens startet automatisch ein Tangentialgebläse zur Kühlung: Seine Funktion ist es, die Oberflächen des Backofens abzukühlen und die normale Dampfbildung im Inneren des Garraums zu verhindern. Nach dem Abschalten des Geräts bleibt das Gebläse in Betrieb, bis der Ofen abgekühlt ist, so wird ein Überhitzen des Möbelstücks vermieden.

Jede Funktion aktiviert sich automatisch, nachdem ihre Parameter eingestellt wurden, ohne dass dafür eine Bestätigungs- oder Starttaste gedrückt werden muss.

USEFUL INFORMATION

The oven must be empty when turned on for the first time, and it should be set at maximum temperature for about 60 minutes.
During this time the oven may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the oven), so the room should be aired well during its operation.
Allow the oven cavity to cool completely with the door closed and thoroughly clean the front panel, accessories and interior of the cavity following the procedures indicated in the respective chapter.

A tangential cooling fan starts automatically during cooking in order to cool the oven surfaces and eliminate the normal formation of steam inside the cavity. After the appliance has been switched off the fan remains in operation until the oven cools, thus preventing the cabinet from overheating.

Each function is activated automatically after setting the parameters without the need for pressing a confirmation or start button.

VERWENDUNG DER OFENROSTE

Der Ofen ist mit Führungen für die Roste auf vier Ebenen ausgestattet: die Positionen der Roste sind beginnend mit der untersten Führung (Nr. 1) bis zur obersten Führung (Nr. 4) durchnummeriert.
Jede Führung besteht aus jeweils zwei Halterungen, die an den seitlichen Wänden des Garraums befestigt sind.
In der "Tabelle mit empfohlenen Richtwerten für das Garen" auf S. 33 wird für verschiedene zu garende Speise jeweils die beste Ebene für das Rost angegeben.
Vor dem Einschalten des Ofens sicher gehen, dass die Roste korrekt und stabil positioniert sind

EINSETZEN EINES ROSTS (siehe Abb. 8)

1 Die Rückseite des Rosts in die Führungen einführen.
2 Den vorderen Teil des Rosts absenken und es gleichzeitig
3 ganz einschieben; die Roste sind so gestaltet, dass sie anhalten, wenn sie ihren Anschlag erreicht haben.
Die Führungen vorsichtig einsetzen, um den Emaillack nicht zu beschädigen!

HERAUSZIEHEN EINES ROSTS (siehe Abb. 8)

4 Das Rost nach vorn ziehen, bis es blockiert;
5 anheben und herausziehen, dabei geneigt halten.

USING THE OVEN RACKS

The oven is supplied with guides for the racks on four levels; the rack positions are numbered from the lower guide (no. 1) to the upper guide (no. 4).
Each guide has a pair of supports in the walls on the sides of the oven cavity.
The "Approximate cooking suggestion table" on page 33 indicates, depending on the type of food being cooked, the best level for rack placement.
Before turning on the oven, make sure that the racks are inserted properly in the correct position

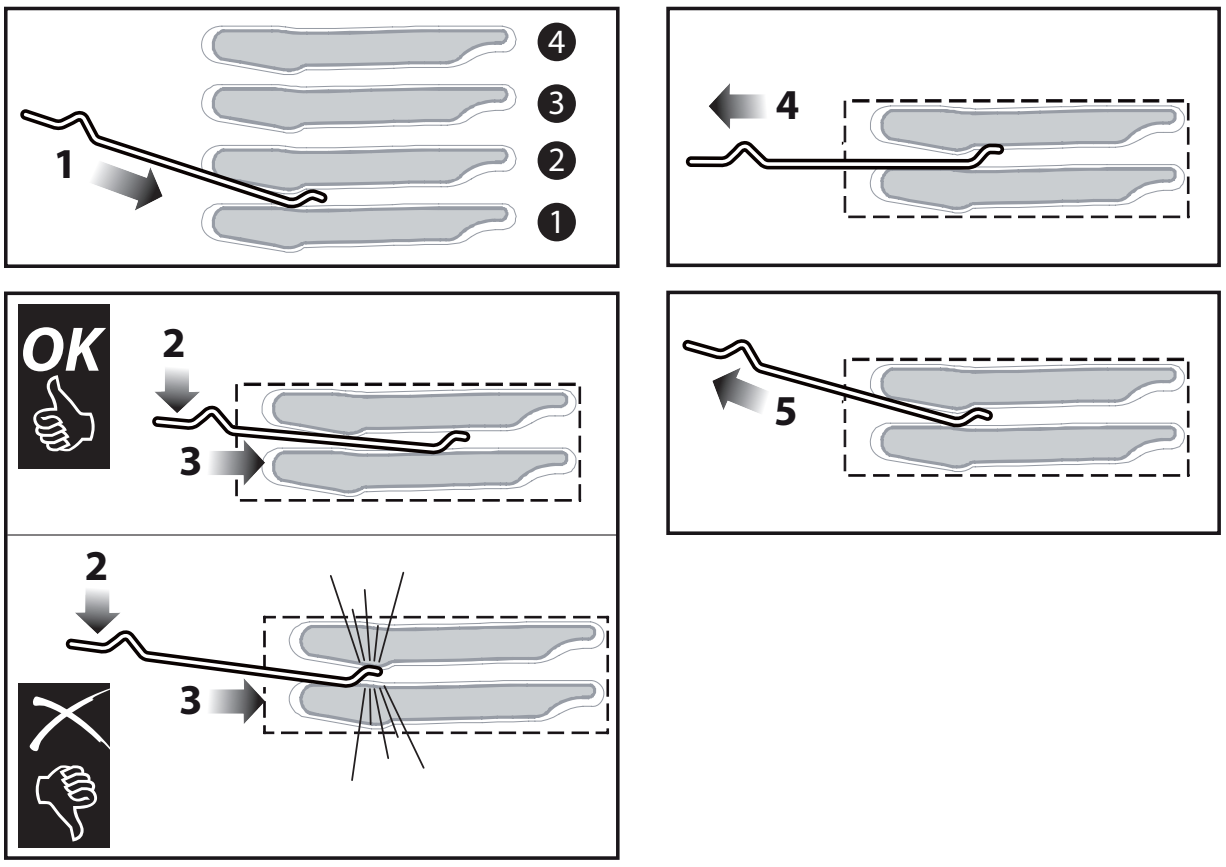
INSERTING A RACK (see fig. 8)

1 Place the rear of the rack in the guides.
2 Lower the front section of the rack and at the same time
3 slide it to the rear; the racks are designed to stop when they are pushed forward to their limit.
Do not force their entry to prevent damaging the enamel!

REMOVING A RACK (see fig. 8)

4 Pull the rack forward until it releases;
5 lift it upward and remove it, keeping it inclined.

8

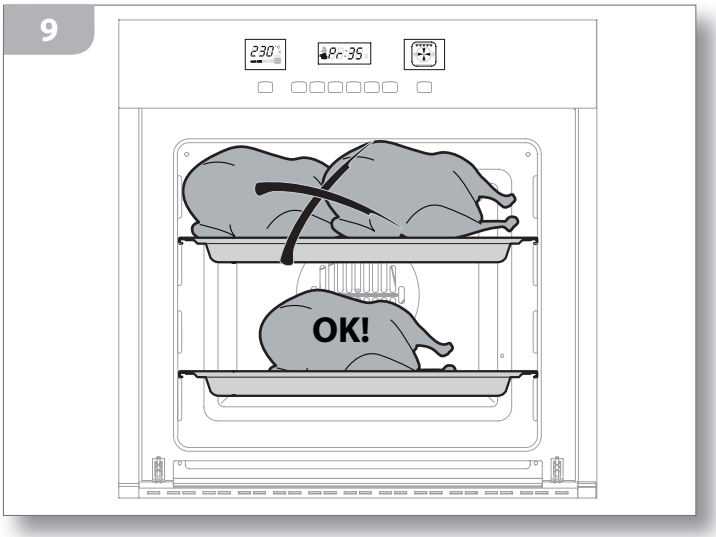


EINIGE RATSCHLÄGE FÜR DAS KOCHEN

- Die zu garenden Speisen in den Behältern oder der Fettpfanne möglichst gleichmäßig verteilen, nicht zu viel einfüllen. Bei der Verwendung mehrerer Roste/Fettpfannen, diese in einigem Abstand einschieben, um eine gute Luftzirkulation zu ermöglichen (Abb. 9): In diesem Fall die Garart "Mehrere Ebenen" verwenden und eine längere Garzeit einplanen (zirka 15 Minuten mehr).
- Während des Garens die Ofentür möglichst selten öffnen.
- Es wird geraten, den Backofen auf die Temperatur vorzuheizen.
- Gardauer, Temperatur und Ebene (Abb. 10), auf der man den Rost oder die Fettpfanne einschieben möchte, sind sorgfältig zu wählen.
  Auch die Wahl des Garmodus hat große Auswirkungen auf das Endergebnis.

Hinweise dazu finden Sie in der "Tabelle mit empfohlenen Richtwerten für das Garen" auf S. 33.

9



- Die Temperatur immer auf den kleinsten Wert einstellen und bei Bedarf während des Garvorgangs erhöhen.
- Das Gewicht der zu bratenden Speisen muss gleich oder höher 1 kg sein.
- Sehr magerem Fleisch in verschlossenen Pfannen garen, damit es weicher bleibt. Darüber hinaus wird empfohlen, ein wenig Wasser in die Bratpfanne zu geben.
- Nach der Hälfte der Garzeit den Braten wenden und von Zeit zu Zeit mit der Bratflüssigkeit bestreichen.

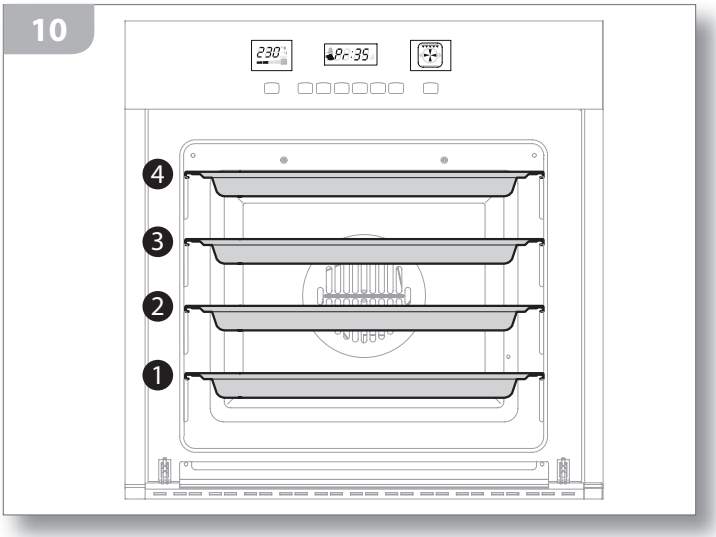
Für eine optimale Leistung während des Grillbetriebs, wird empfohlen, die Temperatur unter 200°C zu halten.

SOME COOKING SUGGESTIONS

- *Arrange the food to be cooked in the containers or on drip tray in a well-distributed uniform manner without overloading. If several racks/drip trays are being used, space them well in order to ensure good air circulation (fig.9): in this case use the "Multilevel" cooking mode and increase the cooking time (by about 15 minutes).*
- *Open the oven door as little as possible when cooking.*
- *It is recommended that you place the food in the oven once it has reached the cooking temperature.*
- *Carefully select the cooking time, temperature and the level (fig. 10) on which you position the rack or drip tray.*

For additional suggestions, see the "Cooking type symbols table" on page 33.

10



- *Always set the temperature at the lowest value and increase it during the cooking, if necessary.*
- *The weight of the food to be roasted must be at least 1 kg.*
- *If the meat is very lean, arrange it in a covered oven dish in order to keep it as tender as possible. It is also recommended that you add a bit of water to the cooking pan.*
- *Halfway through the cooking, turn the roast over and coat it with the gravy every now and then.*

For a good result using grill function, it is recommended to set the temperature at a value lower than 200°C.

KENNENLERNEN DER GARMODI

Zum Garen von Speisen müssen je nach ihrer Beschaffenheit und dem gewünschten Garergebnis verschiedene Garmodi verwendet werden.
In diesem Ofen sind verschiedene Garmodi abgespeichert: jeder von ihnen nutzt die im Ofen vorhandenen Heizwiderstände (obere/untere/Spirale siehe Abb. 6) auf bestimmte Weise und verfügt über eine voreingestellte Temperatur. Die von den einzelnen Modi verwendeten Widerstände können nicht verändert werden, die Temperaturen innerhalb bestimmter voreingestellter Mindest- und Höchstwerte hingegen schon (mit Ausnahme einiger Garmodi).

Beispiel:
Ich möchte einen Truthahn garen, wobei aufgrund der Größe der Speise alle Widerstände genutzt werden müssen -> der dafür geeignete Garmodus ist *"Pr06 - STARKES ANBRATEN" mit einer voreingestellten Temperatur von 190°C, die nach Belieben zwischen mindestens 75°C und höchstens 250°C verändert werden kann (für Informationen zur Auswahl der Garmodi siehe Kap. "Manuelle Garfunktion")*

Display [L]: zeigt den Name des aktiven Garmodus an

Display [M]: zeigt an:
1) die voreingestellte Temperatur für jeden Modus
2) der Bereich, innerhalb dessen die Temperatur verändert werden kann
3) den Fortschritt des Vorheizvorgangs (wenn verwendet)

Display [N]: zeigt grafisch die Heizwiderstände, die der aktive Garmodus nutzt

UNDERSTANDING THE COOKING METHODS

Foods to be cooked require different cooking methods depending on their type and the result you want to obtain.
This oven has various cooking methods stored in its memory: each uses the oven heating elements in a specific method (upper/lower/circular see fig. 6) and has a pre-set temperature.
It is not possible to change the heating elements used in each mode, but it possible to change the pre-set temperature within a certain minimum and maximum ranges (some cooking methods excluded).

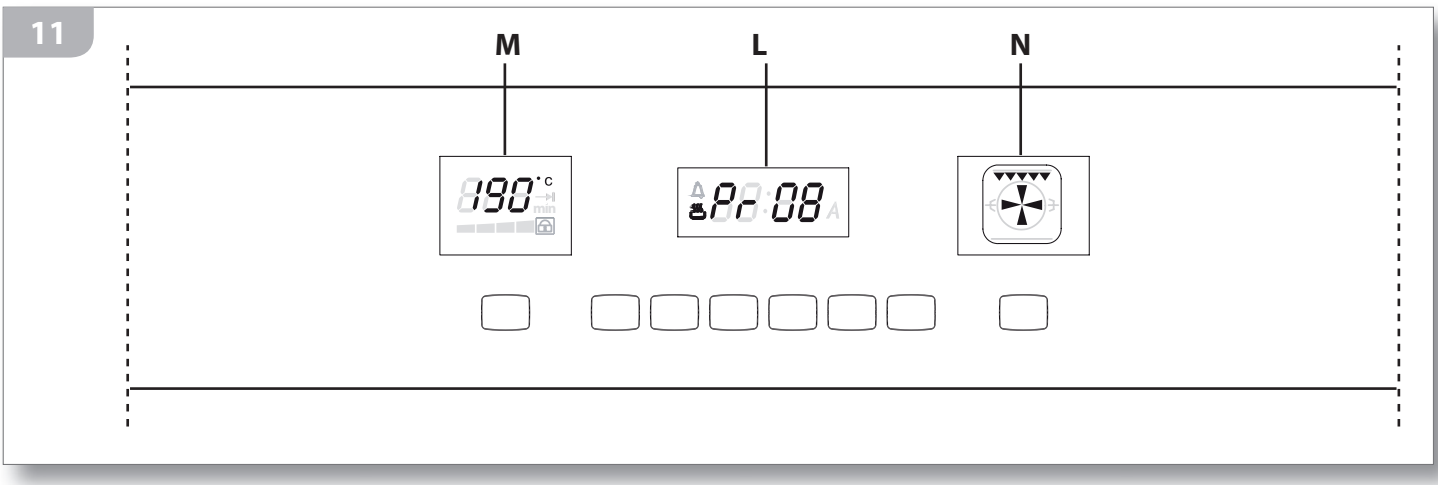
Example:
If you want to bake a turkey, in this case, given its large size it is necessary to use all the heating elements -> the suitable cooking mode for this is "Pr06 - FAN ASSISTED BROWNING" with a pre-set temperature of 190°C, which can be varied as necessary between a minimum of 75°C and a maximum of 250°C (for information about mode selection, see chapter "Manual cooking")

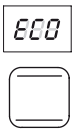
Display [L]: *indicates the name of the active cooking method*

Display [M]: *indicates:*
1) the pre-set temperature for each mode
2) the minimum/maximum range within which the user can change the temperature
3) preheating progress (if used)

Display [N]: *graphically shows the heating elements used for the active cooking method*

11



Name ***Name***	**Symbol** ***Icon***	**Daten** ***Data***	**Name des Modus / *Mode name*** **Aktive Widerstände** ***active heating elements***	**Verwendung für...** ***Use for...***
Pr 00		-	**LICHT** ***LIGHT*** Nur die Lampe im Inneren funktioniert *Only the internal lamp is on*	
Pr 01		-	**SCHNELLAUFTAUEN** ***DEFROST*** Kein Widerstand funktioniert, es ist nur der hintere Lüfter aktiv *No heating element on, only the rear fan*	**...schnelles Auftauen** von Speisen (Displaymeldung: dEF) ***...defrosting** food quickly (displayed message: dEF)*
Pr 02		**75°C** range: 50°C-120°C 2100W	**GARENDE/AUFWÄRMEN** ***KEEP WARM*** Unterer Heizwiderstand *Lower heating element*	**...Warmhalten** von Speisen ***...keeping** food **hot***
Pr 03		**190°C** range: 120°C-250°C 2400W	**ECO-GARMODUS** ***ECO BAKE*** Oberer + unterer Widerstand im Energiesparmodus *Upper and lower heating element with energy savings*	**...Garen gefrorener oder vorgegarter Speisen** und kleiner Speiseportionen. Nicht für das Garen großer Speisemengen empfohlen. Mit diesem Modus lassen sich erhebliche Energieeinsparungen erzielen (zum Beispiel schaltet sich das Kühlgebläse nur bei Bedarf ein). Dieser Garvorgang ist im Vergleich zum herkömmlichen etwas langsamer. (Displaymeldung: Eco) ***...cooking frozen or precooked food** and small portions-meals. Not recommended for cooking large quantities of food.* *This mode helps save energy (for example, the cooling fan turns on only if necessary). Cooking is slightly slower than the traditional mode.* *(displayed message: Eco)*
Pr 04		**210°C** range: 120°C-250°C 2400W	**HERKÖMMLICHES GAREN** ***BAKE*** Oberer + unterer Heizwiderstand *Upper + lower heating elements*	**...Garen auf herkömmliche Weise** auf einer Garebene (nur auf einem Rost). ***...cooking in traditional mode** on only one baking level (only one rack).*

Pr 05		**190°C** range: 75°C-250°C 2400W	**INTENSIVGAREN** ***CONVENTION BAKE*** Oberer + unterer Heizwiderstand + Spirale *Upper + lower + circular heating elements*	**...Backen von Gebäck auf mehreren Ebene gleichzeitig** (wie Kekse, Kuchen etc.) ***...cooking pastries on multiple levels*** *(e.g. biscuits, cakes, etc...)*
Pr 06		**190°C** range: 75°C-250°C 2400W	**STARKES ANBRATEN** ***CONVENTION ROAST*** Oberer + Unterer Widerstand + Spirale, aktiv und besonders intensiv *Upper + lower + circular heating elements, active in high mode*	**...Scharfanbraten** von selbst großen Fleischstücken (Huhn, Truthahn, etc.) ***...roasting*** *meats, also large sizes (chicken, turkey, etc...)*
Pr 07		**190°C** range: 75°C-250°C 2100W	**UNTERER WIDERSTAND UND GEBLÄSE** ***CONVENTION DOWN*** Unterer Widerstand + hinterer Lüfter *Lower heating element + rear fan*	**... für Soufflè, Pizza, Gebäck** ***... cooking soufflés, pizzas, pastries***
Pr 08		**190°C** range: 75°C-250°C 2400W	**GRILL MIT GEBLÄSE** ***CONVENTION GRILL*** Oberer Widerstand + hinterer Lüfter *Upper heating element + rear fan*	**... Fleisch garen** (Steaks, Hamburger, Viertel Hähnchen oder Hähnchenbrust) ***...cooking meats*** *(steaks, hamburgers, chicken leg quarters, chicken breasts)*
Pr 09		**L1-L2-L3** 2400W	***HERKÖMMLICHER GRILL*** **GRILL** Oberer Widerstand aktiv, besonders intensiv *Upper heating element on high*	**... Speisen grillen** ***... grilling food***
Pr 10		**L1-L2-L3** 2400W	**BRATSPIESS** ***ROTISSERIE*** Oberer Widerstand *Top heating element*	**... Garen großer Fleischportionen** (z.B. Huhn oder Truthahn im Ganzen) ***... cooking large sized meats*** *(e.g. whole chickens or turkeys)*
Pr 11		**190°C** range: 75°C-250°C 2300W	***MEHRERE EBENEN*** **TRUE CONVECTION BAKE** Heizwiderstand Spirale + hinterer Lüfter *Circular heating element + rear fan*	**... Garen kleiner Portionen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen gleichzeitig** (Fleisch, Gebäck, etc.), ohne dass die Aromen dabei vermischt werden ***... cooking small portions of different types of foods on multiple levels*** *(meats, pastries, etc..) without mixing aromas*
Pr 12		**190°C** range: 75°C-250°C 2300W	**SCHNELLAKTIVIERUNG** ***RING + LOWER*** Unterer Heizwiderstand + Spirale + hinterer Lüfter *Lower + circular heating element + rear fan*	**... Backen von Soufflè und Pizza auf mehrere Ebenen** ***... cooking soufflés and pizzas on multiple levels***

Pr 13		**475°C** 2400W	**PYROLYSE** ***PYRO*** Oberer + unterer Heizwiderstand *Upper + lower heating elements*	**... Reinigung des Ofens von Garrückständen** (für weitere Informationen siehe Kap. "Verschiedene Funktionen") ***... cleaning the oven of cooking residues*** *(for more information, see chapter "Misc. functions")*
Pr 14		**475°C** 2400W	**ECO-PYROLYSE** ***ECO PYRO*** Oberer + unterer Heizwiderstand *Upper + lower heating elements*	**... Schnellreinigung des Ofens von Garrückständen** (für weitere Informationen siehe Kap. "Verschiedene Funktionen") ***... cleaning the oven of cooking residues in quick mode*** *(for more information, see chapter "Misc. functions")*
Prh			**VORHEIZEN** ***PREHEATING***	**... Schnelles Vorheizen des Ofens** ***... quickly preheating the oven***

GEBRAUCH DES GERÄTS

ANFANGSEINSTELLUNGEN

Erstes Einschalten

Nach dem Anschluss an das Stromnetz startet der Ofen selbstständig einen Vorgang zur automatischen Einstellung und Kontrolle des Schließmechanismus: die Ofentür wird mehrmals verriegelt und wieder entriegelt und das "Schloss"-Symbol auf dem Display [M] geht an und wieder aus.

Während dieses Vorgangs, der etwa eine Minute dauert, ist es sehr wichtig, KEINE Taste zu berühren und die Tür NICHT zu öffnen, bis das "Schloss"-Symbol auf dem Display [M] an ist.

Nach Abschluss dieses Vorgangs ist der Ofen betriebsbereit; sollte er aus welchem Grund auch immer erneut vom Stromnetz getrennt werden (z.B. längere Nichtnutzung, Wartung), wird beim Wiederanschließen der oben beschriebene Vorgang erneut gestartet.

Einstellung der Uhrzeit (Abb. 12)

1) Die Uhrentaste [B] berühren, bis die Schrift "hour" (Stunde) auf dem Display [L] erscheint;
2) Warten, bis auf demselben Display eine voreingestellte Uhrzeit erscheint *(in Abb.12, Beispielzeit: 12:35)*;
3) mit den Tasten [D] und [E] die korrekte Uhrzeit einstellen.
   Es ist möglich, den Wert durch schnelles, wiederholtes Antippen jeweils um eine Einheit zu erhöhen/zu vermindern; für eine schnellere Änderung die Taste gedrückt halten.
4) Die eingegebene Uhrzeit hört nach einigen Sekunden auf zu blinken und ist dann abgespeichert, ohne das dafür weitere Tasten gedrückt werden müssen.

USING THE APPLIANCE

INITIAL SETTINGS

Turning on the oven for the first time

After connecting to the mains, the oven will automatically start a procedure for regulating and controlling the closing mechanism: the oven door will be locked and unlocked multiple times and the "lock" symbol will turn on and off on the display [M].

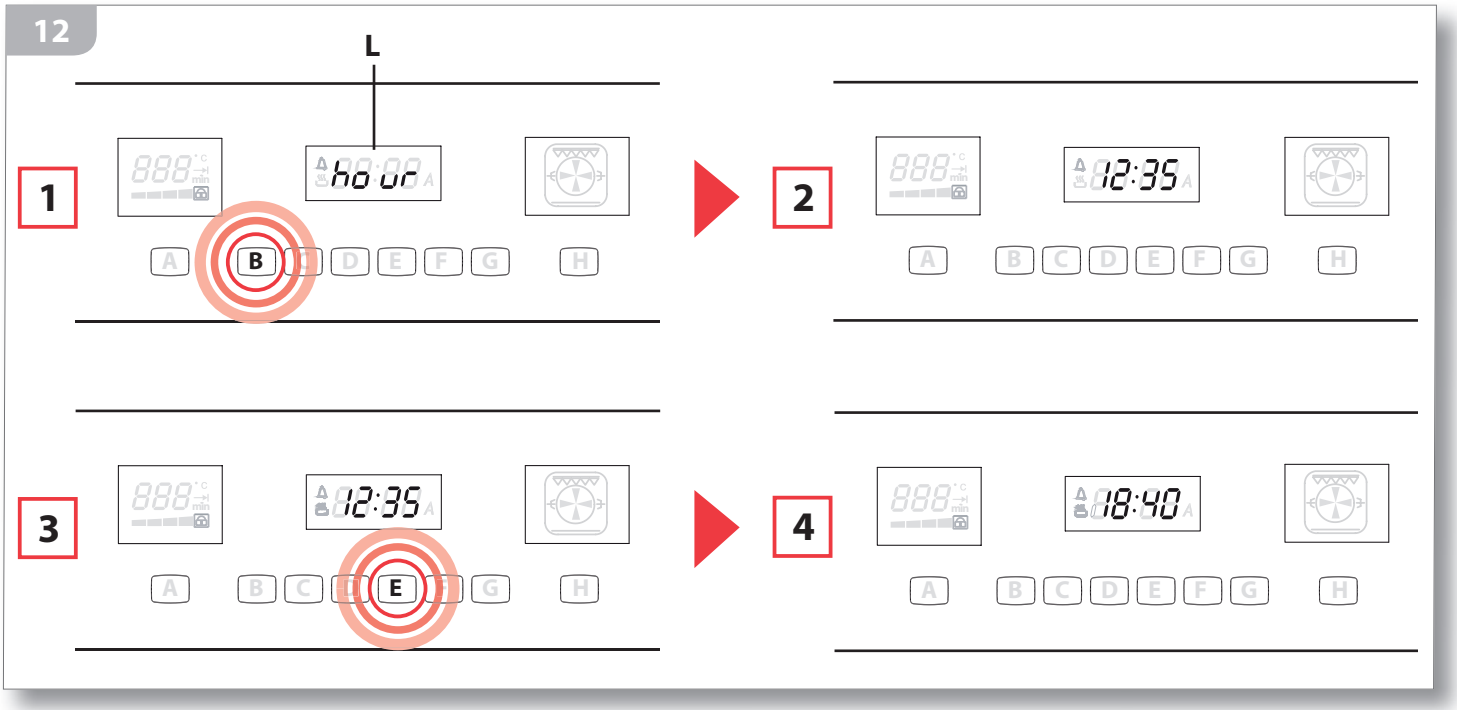
During this procedure, which lasts approx. one minute, it is very important NOT to touch any button and NOT to open the door as long as the "lock" symbol appears on the display [M].

At the end of this operation the oven will be operative and ready to be used; if it is disconnected again from the mains supply for any reason (e.g. period of long inactivity, maintenance), the same procedure will be restarted when it is reconnected to the power supply.

Setting the time (fig. 12)

1) Press the clock button [B] until "hour" appears on the display [L];
2) wait until a pre-set time appears on the display (in fig.12, example 12:35);
3) use the buttons [D] and [E] to set the correct time.
   IT is possible to increase/decrease the units one at a time by pressing the button quickly and repeatedly, or by keeping it pressed down to advance quicker.
4) The entered time will stop flashing after a few seconds and will remain on fixed and is stored without the need to press any other buttons.

12



VERSCHIEDENE FUNKTIONEN

Küchentimer (Abb. 13)
Mit der Funktion "Timer" lässt sich zu jedem beliebigen Zeitpunkt eine Zeit einstellen, nach deren Ablauf der Apparat ein akustisches Signal ausgibt.

Verwendung

Einstellen eines Timers
1) Die Uhrentaste [B] mehrmals berühren, bis die Schrift "bell" (Glocke) auf dem Display [L] erscheint;
2) Warten bis auf dem Display eine voreingestellte Zeit erscheint (30 Minuten);
3) Mit den Tasten [D] und [E] die gewünschte zeit einstellen (Bereich: von 0 bis 240 Minuten).
   Es ist möglich, den Wert durch schnelles, wiederholtes Antippen jeweils um eine Einheit zu erhöhen/zu vermindern; für eine schnellere Änderung die Taste gedrückt halten.
   Die eingegebene Zeit hört nach einigen Sekunden auf zu blinken und ist dann abgespeichert, ohne das dafür weitere Tasten gedrückt werden müssen.
4) Auf dem Display [L] erscheint die Uhrzeit und das Symbol 🔔 in der oberen linken Ecke, was anzeigt, dass der Küchentimer aktiv ist: am Ende der eingestellten Zeit geht das Symbol 🔔 aus und der Ofen gibt für etwa 5 Minuten ein akustisches Signal aus, um die Aufmerksamkeit des Anwenders zu wecken (zum Abbrechen eine beliebige Taste drücken).

Deaktivieren eines laufenden Timers
Erneut auf die Timerfunktion zugreifen (siehe Punkt 1 und 2 oben) und mit den Tasten [D] und [E] die Zeit auf 0 Minuten einstellen: der Timer deaktiviert sich automatisch.

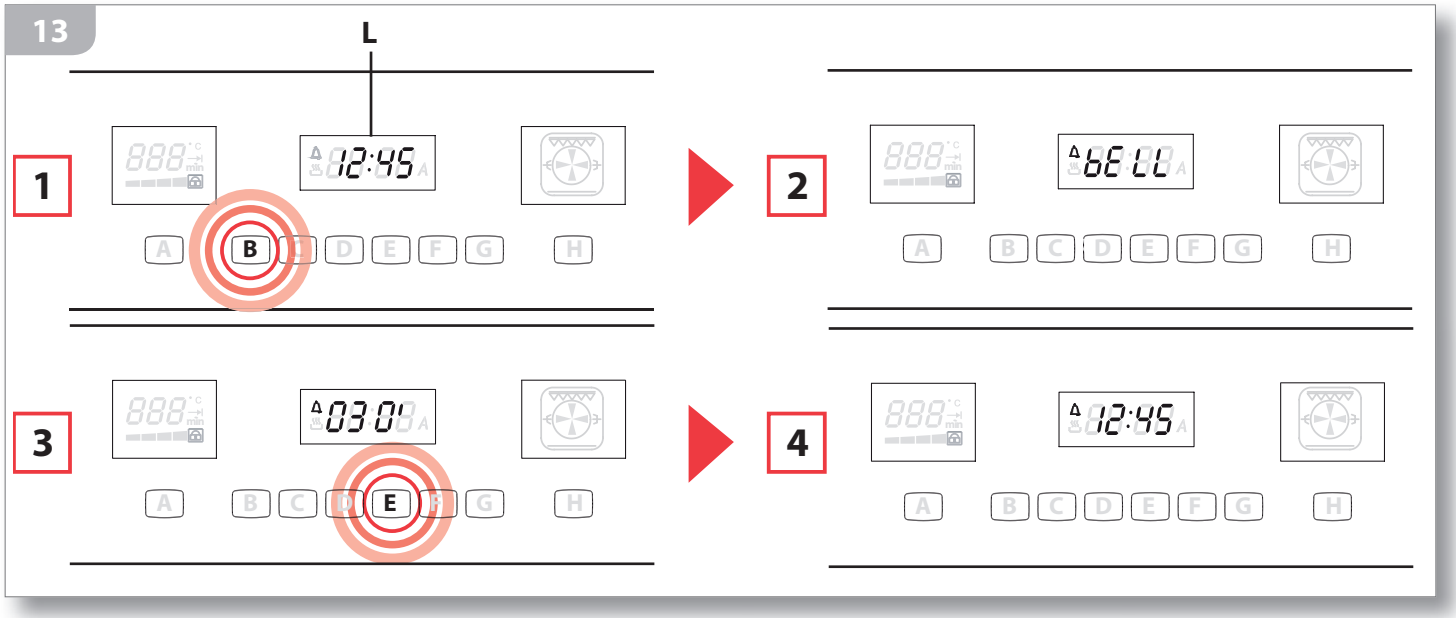
VARIOUS FUNCTIONS

Timer (fig. 13)
The timer function makes it possible to set a time, at any moment, at the end of which the appliance will emit a beep.

Use

Setting the timer
1) Touch the clock button [B] multiple times until "bell" appears on the display [L];
2) wait until a pre-set time appears on the display (30 minutes);
3) use keys [D] and [E] to set the desired time (range: from 0 to 240 minutes).
It is possible to increase/decrease the units one at a time by pressing the button quickly and repeatedly, or by keeping it pressed down to advance quicker.
The entered time will stop flashing after a few seconds and will remain on fixed and is stored without the need to press any other buttons.
4) The display [L] shows the time and the symbol 🔔 in the upper left corner to indicate that the timer is active: at the end of the set period of time, the symbol 🔔 will turn off and the oven will beep for approx. 5 minutes to call the attention of the user (press any button to turn it off).

Deactivating an already set timer
Access the timer function (points 1 and 2 above) and use the buttons [D] and [E] to set the time to 0 minutes: the timer will turn off automatically.



Pyrolyse - Eco-Pyrolyse (automatische Reinigung) (Abb. 14)
Diese Funktionen gestatten die perfekte Reinigung der Garkammer, indem Garreste (Fett, Öl, etc.) bei extrem hohen Temperaturen verbrannt werden: der bei der Verbrennung entstehende Rauch wird erst filtriert und dann in die Umgebung ausgestoßen. Die Funktion "ECO PYRO" hat denselben Zweck wie die Funktion "PYRO", geht aber schneller und empfiehlt sich besonders dann, wenn der Garraum nicht übermäßig verschmutzt ist.

Voreingestellte Temperatur:
PYRO: 475°C (nicht veränderbar)
ECO PYRO: 475°C (nicht veränderbar)

Dauer der Funktion:
PYRO: voreingestellt auf 1:30, veränderbar zwischen 1 und 3 Stunden + Zeit zum Abkühlen des Ofens (etwa 30-35 Minuten)
ECO PYRO: 1:30 Minuten (nicht veränderbar) + Zeit für die Abkühlung des Ofens (etwa 30-35 Minuten)

Verwendung:
1) Die Taste [G] mehrmals berühren, bis der gewünschte Reinigungsmodus erscheint ("PYRO" oder "ECO PYRO")

WAS AUF DEN DISPLAYS ANGEZEIGT WIRD	
Display [L]	"Pyro" für einige Sekunden.
Display [M]	-P- (Pyrolyse) ECO (Eco - Pyrolyse)
Display [N]	die aktiven Widerstände.

2a-2b) Bei Nutzung der Funktion "PYRO" ist es möglich, die voreingestellte Dauer der Funktion (1:30 Minuten) durch Berühren der Taste [C] zu verändern und den gewünschten Wert mit den Tasten [D] und [E] einzustellen (Bereich: 1 bis 3 Stunden).

3) Die Funktionen "ECO PYRO" oder "PYRO" starten automatisch, ohne dass dazu eine Taste gedrückt werden muss.

WAS AUF DEN DISPLAYS WÄHREND DER FUNKTION ANGEZEIGT WIRD	
Display [L]	die verbleibende Zeit bis zum Ende des Reinigungsvorgangs.
Display [M]	-P- (bei Nutzung der Pyrolyse-Funktion) -abwechselnd P- / ECO (Bei Nutzung der Eco-Pyrolyse-Funktion) Das "Schloss"-Symbol erscheint zuerst für 5-6 Sekunden blinkend, dann fix (aus Sicherheitsgründen wird die Ofentür während der Funktion automatisch verriegelt).
Display [N]	die aktiven Widerstände.

Pyrolysis - Eco pyrolysis (self-cleaning) (fig. 14)
These functions make it possible to perfectly clean the oven chamber by burning cooking residues (grease, oil, etc.) at a very high temperature: the smoke produced by the combustion is filtered and then discharged to the environment. The "ECO PYRO" function has the same purpose as the "PYRO" function, but it is a quicker self-cleaning cycle that can be used when the oven chamber is not excessively soiled.

Pre-set temperature:
PYRO: 475°C (not modifiable)
ECO PYRO: 475°C (not modifiable)

Cycle duration:
PYRO: pre-set 1:30, can be changed between 1 and 3 hours + oven cooling time (approx. 30/35 minutes)
ECO PYRO: 1:30 minutes (not modifiable) + oven cooling time (approx. 30/35 minutes)

Use:
1) Push the button [G] multiple times until selecting the desired cleaning method ("PYRO" or "ECO PYRO")

THE DISPLAY WILL SHOW	
Display [L]	"Pyro" for a few seconds.
Display [M]	-P- (Pyrolysis) ECO (Eco - pyrolysis)
Display [N]	the active heating elements.

2a-2b) If the "PYRO" function is used, the pre-set cycle duration (1:30 minutes) can be changed by pressing the button [C] and setting the desired time using the buttons [D] and [E] (range: between 1 and 3 hours maximum).

3) The "ECO PYRO" or "PYRO" functions start automatically, without pressing any other key.

THE DISPLAY SHOWS THE FOLLOWING DURING THE CYCLE	
Display [L]	the remaining time for the cleaning cycle.
Display [M]	-P- (if the Pyrolysis function is used) -P- / ECO alternate (if the Eco - pyrolysis function is used) the "lock" symbol will first flash for 5/6 seconds, and then will be displayed fixed (for safety reasons, the oven door is locked automatically during the cycle).
Display [N]	the active heating elements.

4) Nach der automatischen Reinigung ist der Ofen perfekt sauber und alle Garreste sind gründlich entfernt.
Die **Tür bleibt noch für etwa 30-35 Minuten verriegelt**, bis die Temperatur des Ofens unter die Sicherheitsschwelle abgesunken ist.

WAS AUF DEN DISPLAYS AM ENDE DER FUNKTION ANGEZEIGT WIRD	
Display [L]	die Schrift "--:--" und anschließend die Schrift "End"
Display [M]	Das "Schloss"-Symbol ist zunächst fix und beginnt dann zu blinken, um die baldige Verriegelung der Tür anzuzeigen.
Display [N]	aus

4) When the self-cleaning cycle is complete, the oven will be perfectly clean of all cooking residues.
*The **door will remain locked** for approx. 30/35 minutes, to permit the oven temperature to go down below the safety threshold.*

THE DISPLAY SHOWS THE FOLLOWING WHEN THE CYCLE IS COMPLETE	
Display [L]	*"--:--" and then "End"*
Display [M]	*the "lock" symbol first fixed, then it will flash to indicate that the door will soon be unlocked.*
Display [N]	*off*

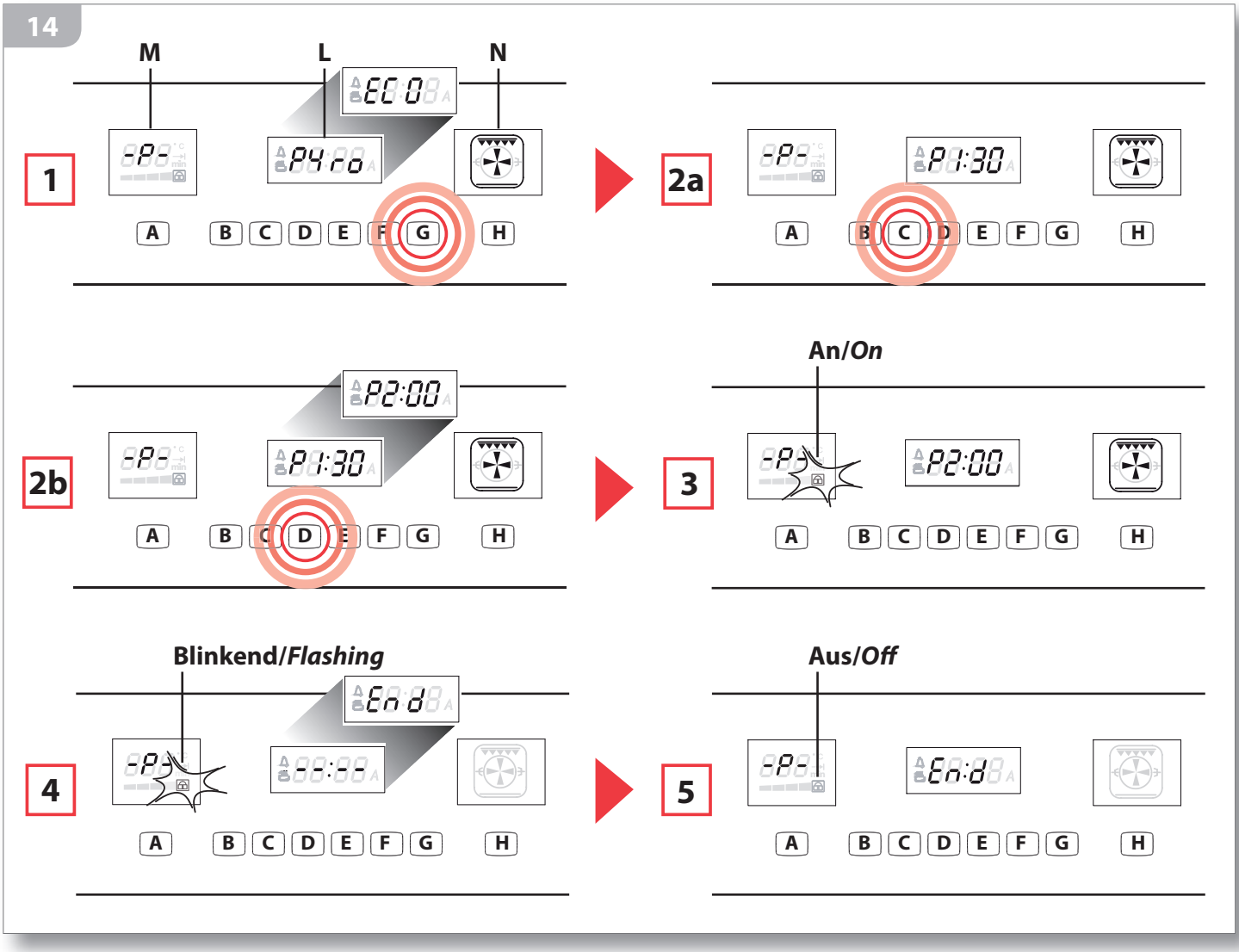
5) Nach etwa 30-35 Minuten ist der Ofen ausreichend abgekühlt und die Tür wird verriegelt.
Das Ofen ist für die nächste Nutzung betriebsbereit.

WAS AUF DEN DISPLAYS AM ENDE DES KÜHLVORGANGS ANGEZEIGT WIRD	
Display [L]	die Schrift "End"
Display [M]	das Symbol "Schloss" ist aus
Display [N]	aus

5) After approx. 30/35 minutes, the oven will be sufficiently cooled and the door will be unlocked.
The oven is ready to be used.

THE DISPLAY SHOWS THE FOLLOWING WHEN THE COOLING CYCLE IS COMPLETE	
Display [L]	*"End"*
Display [M]	*the "lock" symbol turned off*
Display [N]	*off*

14



Booster (Schnellvorheizfunktion) (Abb. 15)
Für optimale Garergebnisse empfiehlt es sich immer, die Speisen in den vorgeheizten Garraum zu geben; diese Funktion gestattet das schnellere Vorheizen des Ofens, um Zeit zu sparen.

Verwendung:
Die Funktion lässt sich über die Taste [A] aktivieren.

WAS AUF DEN DISPLAYS WÄHREND DER FUNKTION ANGEZEIGT WIRD	
Display [L]	die Schrift "Prh"
Display [M]	das Symbol "°C" blinkend der schrittweise erscheinende Anzeigebalken der Vorheizung

Die Anzeigebalken der Vorheizung auf dem Display [M] zeigt an, wann der Ofen 25%, 50%, 75% und schließlich 100% der Temperatur erreicht hat, die im gewählten Garmodus eingestellt ist.
Sobald eine Stufe erreicht ist, leuchtet das zugehörige Segment fix, während das nächste Segment zu blinken beginnt.
Nach Abschluss des Vorheizvorgangs leuchten alle vier Segmente und das Symbol "°C" fix, und der Ofen gibt für etwa 5 Sekunden ein akustisches Signal aus: es ist dann möglich, die Speisen in den Ofen zu geben.
Die Funktion ist nicht in den Modi „Herkömmlicher Grill" (Pr09), Pyrolyse (Pr13) und Eco-Pyrolyse (Pr14), Eco-Garen (Pr03), Garende (Pr02) sowie Schnellauftauen (Pr01) verfügbar.

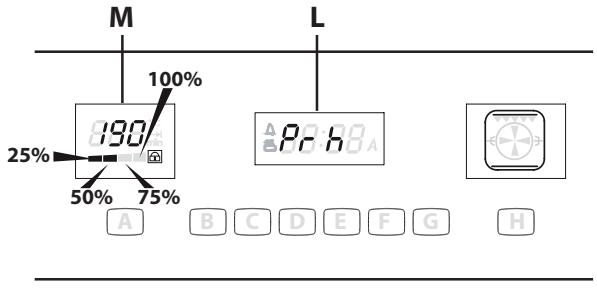
Booster (quick preheating) (fig. 15)
For optimal cooking results, it is always recommended to place the food in a preheated oven; this function makes it possible to preheat the oven faster, saving time.

Use:
Activate the function by pressing the button [A].

THE DISPLAY SHOWS THE FOLLOWING DURING THE CYCLE	
Display [L]	*"Prh"*
Display [M]	*the flashing symbol "°C"* *the preheating bar turns on gradually*

The preheating bar shown on the display [M] turns on gradually and indicates when the oven has reached 25%, 50%, 75% and finally 100% of the pre-set temperature for the selected cooking method.
As soon as each level is reached, the corresponding segment will turn on fixed and the next segment will start to flash.
When preheating is complete, all the four segments and the symbol "°C" will be on fixed and the oven will beep for approx. 5 seconds: at this point, the food can be placed in the oven.
This function is not available for the Grill (Pr09), Pyrolysis (Pr13) and Eco-Pyrolysis (Pr14), Eco-cooking (Pr03), Warming oven (Pr02) and Rapid defrost (Pr01) methods.

15



Verriegelung der Tür und des Bedienfelds (Abb. 16)
Der Mechanismus zum Verriegeln/Entriegeln der Tür kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt manuell vom Nutzer aktiviert werden (auch bei bereits aktiviertem Garvorgang), um das Öffnen durch Kinder zu verhindern. Wenn die Verriegelung aktiv ist, ist auch das Bedienfeld gesperrt: wird dann eine Taste gedrückt, erscheint auf dem Display das „Schlüssel"-Symbol [L] (Abb. 16A). Die einzige Taste, die gedrückt werden kann, ist die Taste [H] zum Abschalten des Ofens.

Verwendung:
Gleichzeitig die Tasten [D] und [E] für etwa 3 Sekunden gedrückt halten, um die Tür zu verriegeln bzw. zu entriegeln. Der Befehl wird etwa 5-6 Sekunden nach dem Drücken der Tasten aktiv (währenddessen blinkt das "Schloss"-Symbol): **während dieser Zeit NICHT versuchen, die Tür mit Gewalt zu öffnen oder zu schließen!**

Der Verriegelungsmechanismus funktioniert während der Pyrolyse automatisch (Abb. 16B): am Ende der automatischen Reinigung wird die Tür erst dann entriegelt, wenn die Temperatur unter die Sicherheitsschwelle gefallen ist. In diesem Fall kann die Verriegelungsvorrichtung der Tür nicht ausgeschlossen werden.

Door lock and control panel (fig. 16)
The door locking/unlocking mechanism can be activated manually by the user at any time (also after cooking has started) to prevent it from being opened by children.
When the lock is on, also the control panel is turned off: if you touch a button a lock will appear on the display [L] (fig. 16A).
The only active button that can be used is the button [H] for turning off the oven.

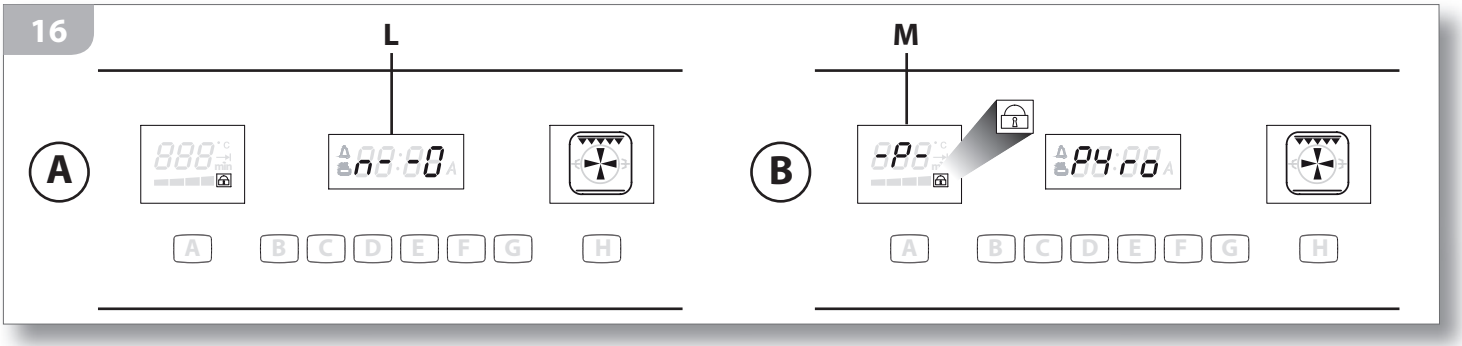
Use:
Press down buttons [D] and [E] together for approx. 3 seconds to lock/unlock the door.
The command will be activated within 5/6 seconds after the buttons are pressed (during which the "lock" symbol will flash: ***during this period, do NOT try to open or close the door with force!***

The door will lock automatically during the pyrolysis function (fig. 16B): when the self-cleaning cycle is complete, the door will be unlocked after the temperature has gone down below the safety threshold. In this case, the door lock device cannot be deactivated.

Bedeutung des "Schloss"-Symbols auf dem Display [M]	
An	Tür verriegelt
Aus	Tür entriegelt
Blinkend	A) Tür verriegelt, während die anstehende automatische Öffnung erwartet wird (während der Pyrolyse wird abgewartet, dass die Temperatur unter die Sicherheitsschwelle fällt) B) Der Mechanismus verriegelt/entriegelt die Tür (etwa 5-6 s)

Meaning of the "lock" symbol on the display [M]	
On	*door locked*
Off	*door unlocked*
Flashing	*A) door locked waiting to be automatically unlocked (during the pyrolysis function, it waits until the temperature goes below the safety threshold)* *B) the mechanism is locking/unlocking the door (approx. 5/6 sec.)*

16



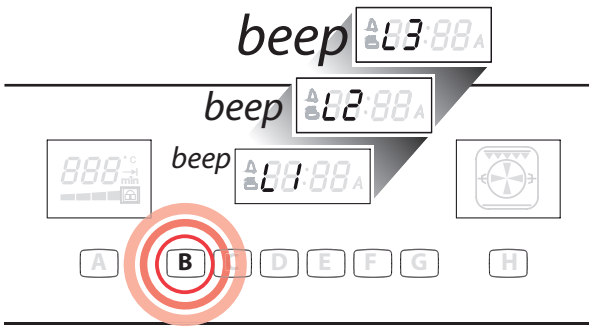
Nachtmodus
Zwischen 22:00 und 8:00 Uhr befindet sich der Ofen im Nachtmodus:
A) Der Piepser ist immer lautlos;
B) Die Intensität der blauen Hintergrundbeleuchtung des Display [L] ist reduziert;
C) Beim Drücken der Tasten wird kein akustisches Signal ausgegeben.

Night-time mode
The oven switches to night-time mode between 22:00 and 8:00:
A) the buzzer is always silent;
B) the display's blue background light [L] is less intense;
C) pressing any button is not followed by a beep.

Lautstärke des akustischen Signals (Abb. 17)
Einstellung der Lautstärke des akustischen Signals, wenn sich der Ofen in Standby befindet.
Die Taste [B] berühren, bis auf dem Display [L] die Schrift "L1", "L2" oder "L3" erscheint (je nach der aktuell eingestellten Lautstärke), dann die Taste [D] berühren: bei jeder Berührung wird ein *Piepton* ausgegeben und die Lautstärke wird auf eine der drei verfügbaren Stufen eingestellt.
L1: niedrige Lautstärke
L2: mittlere Lautstärke
L3: hohe Lautstärke

Volume of the acoustic signal (fig. 17)
Set the volume of the acoustic signal when the oven is in stand-by mode.
Press the button [B] until the display [L] shows "L1", "L2" or "L3" (depending on the current volume setting), then press the button [D] : each time it is pressed, a triple "beep" is emitted and the volume is set to the three available sound levels.
L1: low volume
L2: medium volume
L3: high volume

17



Sperren und Fehlercodes
Der Ofen kontrolliert kontinuierlich den Status des Systems. Wenn eine Anomalie für mehr als 1 Minute festgestellt wird, kommt es zu einer Sperre:
A) die Widerstände und andere Lasten werden deaktiviert;
B) auf dem Display erscheint der Buchstabe "E" gefolgt von einem numerischen Code, der von der Art des aufgetretenen Problems abhängt;
C) der Ofen gibt ein akustisches Signal aus, das einige Minuten dauert.

Bei Erscheinen einer Fehlermeldung, nicht versuchen, diese zu beheben, sondern den Ofen mit der Taste [H] abschalten und umgehend unter Angabe der Meldung, die auf dem Display erscheint, an eine autorisierte Kundendienststelle werden.

Shut-downs and error codes
The oven continuous controls the system status. If an anomalous condition is detected
for more than 1 minute, the oven will shut-down:
A) the heating elements and other loads are turned off;
B) the letter "E" will appear on the display, followed by a numerical code that depends on the type of problem;
C) the oven will emit a beep that lasts a few minutes.

When an error message appears, do not try to repair the oven, but turn it off using the button [H] and contact an Authorised Service Centre as soon as possible, reporting the message that appears on the display.

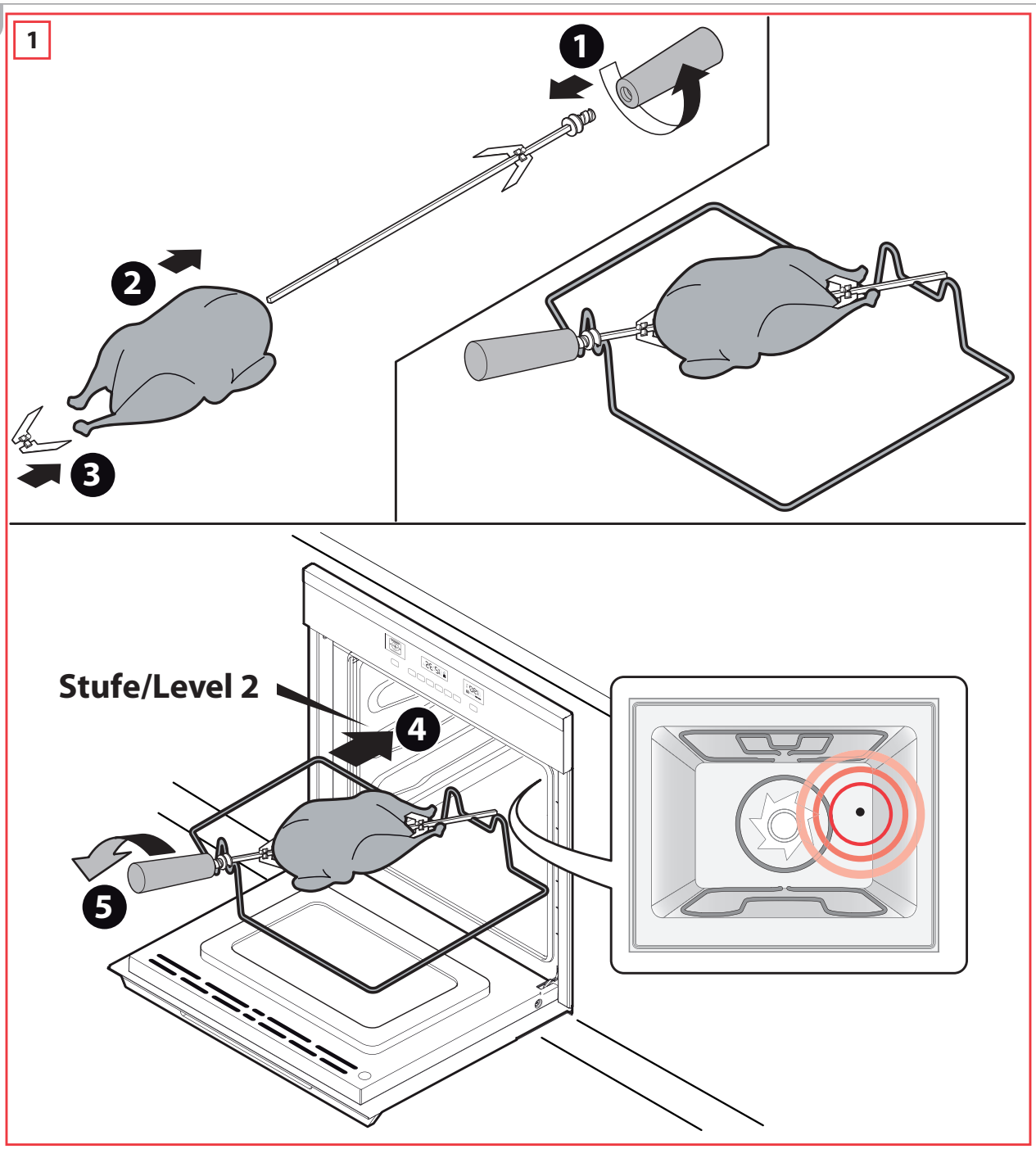
Verwendung des Bratspieß

1) Die zu garenden Speisen vorbereiten, wie in Abbildung 18 angegeben;
2) Mehrmals die Taste [G] drücken, bis die Funktion "Pr10 - BRATESPIESS". erscheint.
3) Die Tasten [D] oder [E] berühren, um die Leistungsstufe des Grill-Widerstands (L1= niedrige Leistung, L2= mittlere Leistung; L3= maximale Leistung) auszuwählen.
4) Die Funktion "Pr10 - BRATSPIESS" startet automatisch, ohne dass dazu eine weitere Taste gedrückt werden muss.

Using the rotisserie

1) Prepare the food to be cooked as shown in figure 18;
2) Touch the button [G] multiple times until selecting the function "Pr10 - ROTISSERIE".
3) Press the buttons [D] or [E] to select the power level of the grill's heating element (L1= low power, L2= medium power; L3= maximum power).
4) The "Pr10 - ROTISSERIE" function starts automatically without pressing any other button.

18



MANUELLE GARFUNKTION

Die einzustellenden Parameter der MANUELLEN Garfunktion sind:
- Garmodus (siehe Tabelle auf S. 17)
- Temperatur/Leistungsstufen Grill-Widerstand (fakultativ)

*Beispiel für das **manuelle** Garen einer Speise:*
• den gewünschten Garmodus auswählen; jeder Modus verfügt über eine voreingestellte Temperatur/Leistungsstufe;
• wenn gewünscht, die Temperatur/Leistungsstufe verändern;
• nach Einstellung der Parameter startet der Garvorgang automatisch;
• den Ofen manuell abschalten, wenn die Speise gar ist.

Auf S. 33 ist eine Tabelle mit Richtwerten zu Temperatur und Gardauer verfügbar.

A) Einschalten des Ofens

1) Die Taste [H] (On/Off) berühren, um den Ofen zu aktivieren und betriebsbereit zu machen: auf dem Display [N] erscheint ein Quadrat und die Schrift "On" geht auf dem Display [L] an.

B) Auswahl des Garmodus

1) Die Taste [G] (Funktion/Temperatur) berühren, um auf die Einstellung des gewünschten **Garmodus** zuzugreifen (für weitere Informationen zu den einzelnen Modi siehe S. 16).
2) Die Tasten [D] oder [E] berühren, um die Liste der verfügbaren Garmodi durchzugehen.

WAS AUF DEN DISPLAYS ANGEZEIGT WIRD:	
Display [L]	ein fortlaufender Name der einzelnen Modi und, wenn Widerstände aktiv sind, das Symbol .
Display [M]	zeigt die eingestellte Temperatur für jeden Garmodus an.
Display [N]	zeigt grafisch die aktiven Widerstände des jeweiligen Modus an

C)Ändern der voreingestellten Temperatur (fakultativ)

1) Wenn auf dem Display [N] der gewünschte Garmodus angezeigt wird, auf dem Display [M] die entsprechende voreingestellte **Temperatur** kontrollieren.
Bei den Modi Pr 09 - Herkömmlicher Grill und Pr10-Bratspieß wird der Garvorgang mit den Leistungsstufen des Grill-Widerstands verwaltet (L1= niedrige Leistung, L2= mittlere Leistung; L3= maximale Leistung).

MANUAL COOKING

The following MANUAL cooking parameters must be set:
- cooking method (see table on page 17)
- temperature/grill heating element power levels (optional)

Manual *cooking example:*
• select the desired cooking method, each has a pre-set temperature/power level;
• change the pre-set temperature/power level as desired;
• after setting the parameters, cooking will start automatically;
• turn off the oven manually when the food is cooked.

On page 33 you will find a table with approximate cooking times and temperatures.

A) Turn on the oven

1) Press the button [H] (On/Off) to turn on the oven and make it ready for use: a square will appear on the display [N] and "On" will appear on the display [L].

B) Select the cooking method

*1) Press the button [G] (function/temperature) to access the settings for the desired **cooking method** (for more information about each method, see page 16).*
2) Press the buttons [D] or [E] to scroll the list of available cooking methods.

THE DISPLAY WILL SHOW:	
Display [L]	*a progressive name of the various methods and, if heating elements are on, the symbol .*
Display [M]	*shows the pre-set temperature for each cooking method.*
Display [N]	*graphically shows the heating elements used for each method*

C) Change the pre-set temperature (optional)

*1) When the display [N] shows the desired cooking method, check its associated **temperature** on the display [M].*
For the 09 - Grill and Pr10- Rotisserie methods, cooking is managed by the power levels of the grill heating elements (L1= lower power, L2= medium power; L3= maximum power).

Wenn sie geändert werden soll, die Tasten [D] oder [E] berühren, bis der gewünschte Wert erreicht ist (die Mindest- und Höchstwerte variieren für jeden Modus).

2) Erneut die Taste [G] berühren, um den ausgewählten Modus und seine Temperatur zu bestätigen; anderenfalls wird die Auswahl wenig später automatisch bestätigt.

D) Start des Gar- / Vorheizvorgangs

1) *Unmittelbarer Start des Garvorgangs:*
Die Speisen in die Garkammer des Ofens geben und der Garvorgang startet automatisch nach der Einstellung der Parameter, ohne dass dazu eine weitere Taste gedrückt werden muss.

2) *Start des Garvorgangs mit Vorheizen:*
Die Taste [A] berühren, um die Schnellvorheizfunktion des Ofens zu aktivieren: ein akustisches Signal weist darauf hin, wenn die vor- bzw. vom Nutzer eingestellte Temperatur erreicht ist.
Nach dem akustischen Signal die Speisen in den Ofen geben (für weitere Informationen zum Vorheizen siehe Kap. "Verschiedene Funktionen").

E) Ausschalten

1) Zum Ausschalten des Ofens die Taste [H] (On/Off) drücken: auf dem Display [L] erscheint die Schrift "OFF".

If you want to change the setting, press the buttons [D] or [E] until reaching the desired level (the minimum/maximum ranges vary for each mode).

2) Press the button [G] again to confirm the mode selection and its temperature; otherwise, the confirmation will be confirmed automatically after a brief period of time.

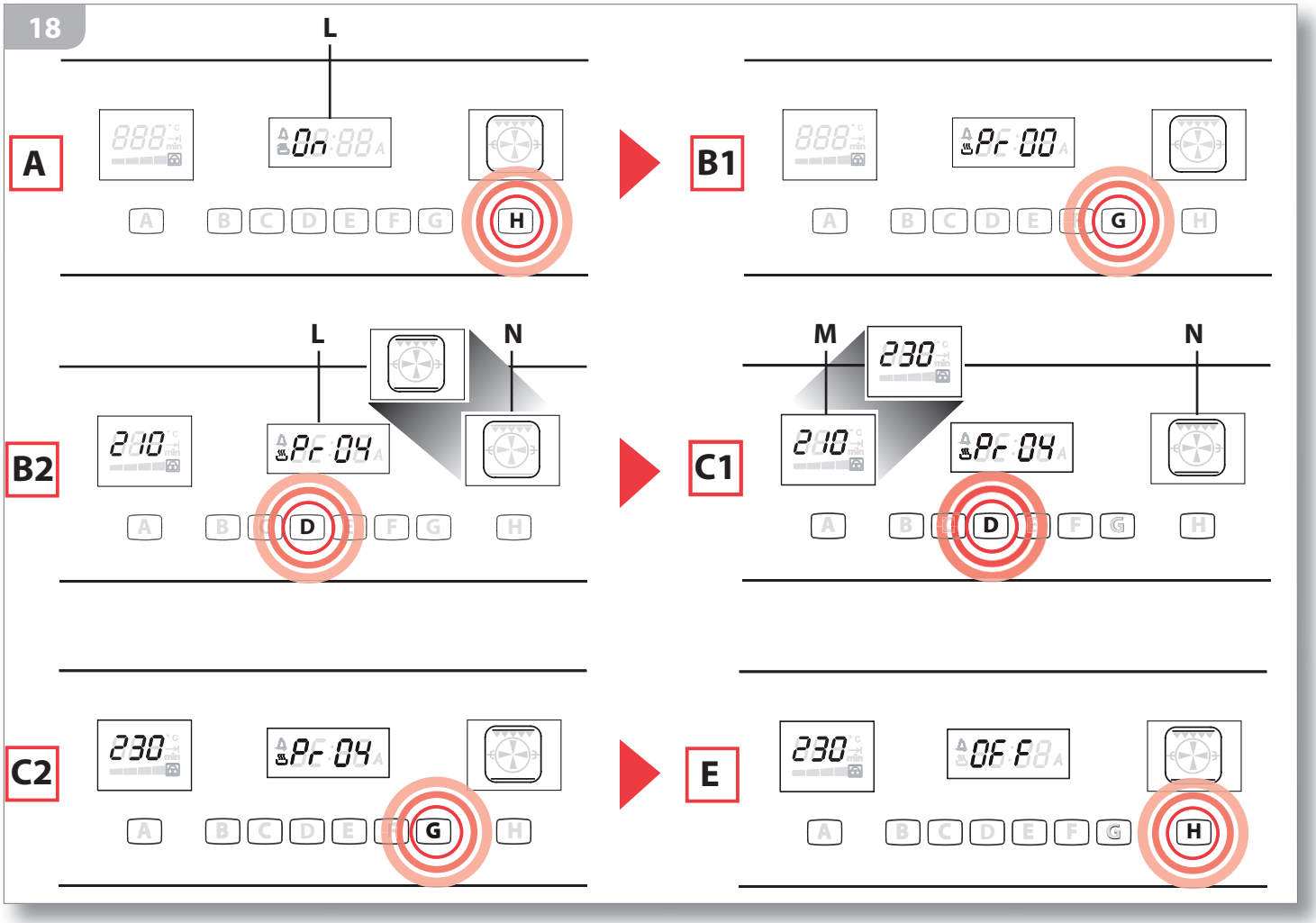
D) Starting with cooking / preheating

1) Starting immediate cooking:
Place the food in the oven chamber. Cooking will start automatically after setting the parameters without pressing any other button.

2) Starting cooking with preheating:
Press the button [A] to activate rapid oven preheating: an acoustic signal will indicate that the pre-set temperature or the one set by the user has been reached. After the acoustic signal, place the food in the oven (for more information about preheating, see Chapter "Misc. functions").

E) Turning the oven off

1) To turn off the oven, press the button [H] (On/Off): "OFF" will appear on the display [L].



AUTOMATISCHE GARFUNKTION

Die einzustellenden Parameter der AUTOMATISCHEN Garfunktion sind:
- Garmodus (siehe Tabelle auf S. 17)
- Temperatur (fakultativ)
- Dauer des Garvorgangs oder Uhrzeit für die Beendigung des Garvorgangs (zeitgesteuerter Garvorgang)
- Garzeitende (verzögerter Garvorgang, fakultativ)

Beispiel für das Garen einer Speise:
• den gewünschten Garmodus auswählen; jeder Modus verfügt über eine voreingestellte Temperatur;
• wenn gewünscht, die voreingestellte Temperatur verändern;
• die automatische Abschaltung auf Basis folgender Parameter einstellen:
A) gewünschte Dauer des Garvorgangs (zum Beispiel 60 Min.) oder
B) gewünschte Uhrzeit für die Beendigung des Garvorgangs (zum Beispiel um 16:00 Uhr)
• wenn die Abschaltung auf Basis der Dauer des Garvorgangs eingestellt ist, kann die Funktion "Garzeitende" genutzt werden: in diesem Fall schaltet sich der Ofen nicht sofort ein, sondern auf Grundlage der eingestellten Dauer des Garvorgangs und ***der Uhrzeit, zu der diese Speise fertig sein soll.***
Bsp. eingestellte Gardauer: 60 Minuten, eingestelltes Garzeitende: 17:30 (Zeit, zu der das Gericht fertig sein soll) -> der Ofen beginnt den Garvorgang automatisch um 16:30.

Auf S. 33 ist eine Tabelle mit Richtwerten zu Temperatur und Gardauer verfügbar.

A) Einschalten des Ofens
Fortfahren wie im Kap. "Manuelle Garfunktion" beschrieben

B) Auswahl des Garmodus
Fortfahren wie im Kap. "Manuelle Garfunktion" beschrieben

C)Ändern der voreingestellten Temperatur (fakultativ)
Fortfahren wie im Kap. "Manuelle Garfunktion" beschrieben

D) Einstellen der automatische Abschaltung
Auswählen, auf Basis welches Parameters die automatische Abschaltung erfolgen soll:
A) Gardauer *(zum Beispiel nach 60 min)*
B) Uhrzeit für die Beendigung des Garvorgangs *(zum Beispiel um 16:00 Uhr)*

1) Gardauer
Die Taste [C] berühren, bis auf dem Display die Schrift "dur" erscheint, die voreingestellte Zeit ist 30 Minuten; um sie zu verändern, die Tasten [D] und [E] berühren (Bereich: 0 bis 240 Minuten). Nach wenigen Sekunden wird der Wert abgespeichert, ohne dass dazu eine weitere Taste gedrückt werden muss, und auf dem Display [L] erscheinen die aktuelle Uhrzeit und die Symbole und A.

AUTOMATIC COOKING

The following AUTOMATIC cooking parameters must be set:
- cooking method (see table on page 17)
- temperature (optional)
- cooking duration or cooking end time (timed cooking)
- cooking end time (delayed cooking, optional)

Cooking example:
• select the desired cooking method, each has a pre-set temperature;
• change the pre-set temperature if desired;
• set the automatic shut-off based on:
A) a desired cooking duration (for example, 60 min.)
or
B) a desired cooking end time (for example, at 16:00)
• if the shut-off is set based on a cooking duration, it is possible to use the "cooking end time" function: in this case, the oven will not turn on immediately but later based on the set cooking duration and ***the time that the food should be ready.***
Example: set cooking duration : 60 minutes, set cooking end time: 17:30 (time at which the food should be ready) -> the oven will automatically start cooking at 16:30.

On page 33 you will find a table with approximate cooking times and temperatures.

A) Turn on the oven
Follow what is described in chapter "Manual cooking"

B) Select the cooking method
Follow what is described in chapter "Manual cooking"

C) Change the pre-set temperature (optional)
Follow what is described in chapter "Manual cooking"

D) Set the automatic shut-off
Select the parameter to be used for automatic shut-off:
A) cooking duration (for example, 60 minutes)
B) cooking end time (at 16:00 for example)

1) Grilling zone
Press the button [C] until "dur" appears, the pre-set time is 30 minutes; to change it, press buttons [D] and [E] (range 0 to 240 minutes). After a few seconds, the value will be stored without pressing any other button, the display [L] will show the current time and the symbols and A.

2) *Uhrzeit für die Beendigung des Garvorgangs*
Die Taste [C] berühren, bis auf dem Display die Schrift "End" erscheint, die voreingestellte Uhrzeit ist die aktuelle; um sie zu verändern, die Tasten [D] und [E] berühren (Bereich: 24 Stunden). Nach wenigen Sekunden wird der Wert abgespeichert, ohne dass dazu eine weitere Taste gedrückt werden muss, und auf dem Display [L] erscheinen die aktuelle Uhrzeit und die Symbole und A.

E) Einstellen des verzögerten Starts (fakultativ)
Nach Einstellung der Dauer des Garvorgangs, wie unter Punkt "D" erklärt, die Taste [C] berühren, bis auf dem Display die Schrift "End" erscheint.
Mit den Tasten [D] und [E] das gewünschte Garzeitende einstellen. Nach wenigen Sekunden wird der Wert abgespeichert, ohne dass dazu eine weitere Taste gedrückt werden muss.
Display [L]: es werden abwechselnd die Schrift "End" und der zugehörige Wert blinkend angezeigt, dann die Uhrzeit und das Symbol A.
Wenn der Ofen automatisch angeht, erscheint auf dem Display auch das Symbol .

F) Start des Gar- / Vorheizvorgangs
1) *Unmittelbarer Start des Garvorgangs:*
Die Speisen in die Garkammer des Ofens geben und der Garvorgang startet automatisch nach der Einstellung der Parameter, ohne dass dazu eine weitere Taste gedrückt werden muss.
2) *Start des Garvorgangs mit Vorheizen:*
Die Taste [A] berühren, um die Schnellvorheizfunktion des Ofens zu aktivieren: ein akustisches Signal weist darauf hin, wenn die vor- bzw. vom Nutzer eingestellte Temperatur erreicht ist.
Nach dem akustischen Signal die Speisen in den Ofen geben (für weitere Informationen zum Vorheizen siehe Kap. "Verschiedene Funktionen").
3) *Verzögerter Start des Garvorgangs:*
Wenn ein Garzeitende eingestellt wurde, startet der Ofen automatisch auf Basis der eingestellten Werte.

G) Ausschalten
1) Zeitgesteuerte oder zeitverzögerte Garvorgänge werden nach ihrem Ablauf automatisch beendet.
Auf dem Display [L] blinken abwechselnd die Symbole und A, und der Ofen gibt für etwa 5 Sekunden ein akustisches Signal aus, um den Nutzer darauf hinzuweisen (zum Beenden des Signals eine beliebige Taste drücken). Das akustische Signal ist von 22:00 bis 8:00 Uhr nicht aktiv (Nachtmodus).
2) Um den Ofen in den Standby-Modus zu bringen, die Taste [H] (On/Off) drücken: auf dem Display [L] erscheint die Schrift "OFF".

2) Cooking end time
Press the button [C] until "End" appears, the pre-set time is the current time; to change it, press buttons [D] and [E] (range 24 hours). After a few seconds, the value will be stored without pressing any other button, the display [L] will show the current time and the symbols and A.

E) Set the delayed start (optional)
After setting the cooking duration as explained in point "D", press the button [C] until "End" appears on the display.
Use buttons [D] and [E] to set the desired cooking end time. After a few seconds, the value is stored without pressing any other button.
***Display [L]:** will show "End" and its value will flash in alteration with the time and the symbol A.*
The following symbol appears when the oven turns on automatically .

F) Starting with cooking / preheating
1) Starting immediate cooking:
Place the food in the oven chamber. Cooking will start automatically after setting the parameters without pressing any other button.

2) Starting cooking with preheating:
Press the button [A] to activate rapid oven preheating: an acoustic signal will indicate that the pre-set temperature or the one set by the user has been reached.
After the acoustic signal, place the food in the oven (for more information about preheating, see Chapter "Misc. functions").

3) Starting delayed cooking:
If a cooking end time has been set, the oven will turn on automatically based on the set parameters.

G) Shut-off
1) At the end of the timed or delayed cooking, cooking shuts off automatically.
The icons and A will flash alternatively on the display [L] and the oven will emit an acoustic signal for approx. 5 minutes to call the attention of the user (press any button to turn it off). The acoustic signal is not active between 22:00 and 8:00 (night-time mode).
2) To put the oven in stand-by, press the button [H] (On/Off): "OFF" will appear on the display [L].

Deaktivieren einer bereits laufenden automatischen Garfunktion
Die Taste [C] berühren, bis auf dem Display die Schrift "dur" erscheint, und mit den Tasten [D] und [E] die Zeit auf 0 Minuten einstellen. Der Wert wird abgespeichert, ohne dass dazu eine weitere Taste gedrückt werden muss, und auf dem Display [L] verschwinden die Symbole und A.

Deactivating an automatic cooking mode in progress
Press the button [C] until "dur" appears on the display, and use the buttons [D] and [E] to set the time to 0 minutes.
The value is stored without pressing any other button, the symbols and A disappear from the display [L].

19

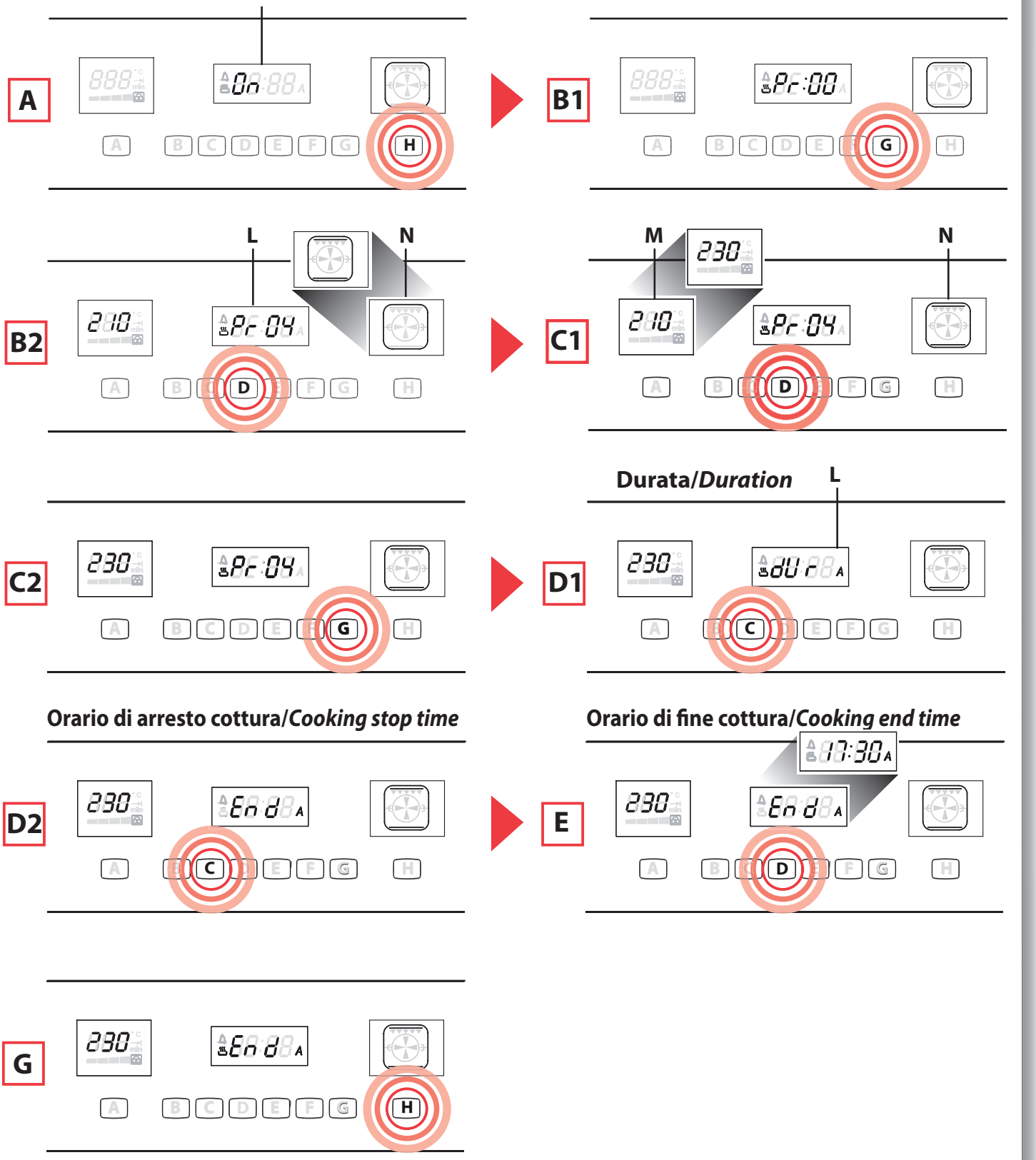
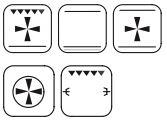
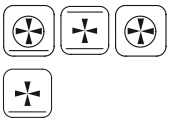
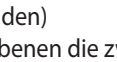
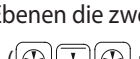


Tabelle mit empfohlenen Richtwerten für das Garen / *Approximate cooking suggestion table*

Art der Speise *Type of food*	**Modus** *Method*	**Ebene der Führungen** *Guide level*	**Herkömmliches Garen** *Static oven*		**Heißluftgaren** *Convection oven*	
			°C	**min**	**°C**	**min**
Schweine-, Kalbsbraten etc. *Pork, veal roasts, etc...*		2	200 ÷ 225	100÷ 150	175 ÷ 180	90 ÷ 120
Filet, Roastbeef *Tenderloin, roast beef*		2	200 ÷ 240	60 ÷ 90	210 ÷ 225	40 ÷ 70
Geflügel, ganz (Ganz, Ente, Huhn, Truthahn) (4) *Whole bird (goose, duck, chicken, turkey,) (4)*		1-2	200 ÷ 240	60 ÷ 180	180 ÷ 220	90 ÷ 150
Hühnerbrust und -schenkel, Hamburger, Steaks *Chicken breast and thigh, hamburger, steaks*		2-3	-	-	200 ÷ 230	10 ÷ 30 pro Seite *per side*
Wild *Game*		2	210 ÷ 230	80 ÷ 100	180 ÷ 200	60 ÷ 100
Fisch *Fish*		2	180 ÷ 190	35 ÷ 45	175 ÷ 180	25 ÷ 45
Kuchen *Cakes*		2	170 ÷ 200	35 ÷ 60	165÷ 190	30 ÷ 60
Kekse *Biscuits*		2	170 ÷ 200	10 ÷ 20	170 ÷ 190	10 ÷ 15
Pizza *Pizza*		2	210 ÷ 240	15 ÷ 20	200 ÷ 210	10 ÷ 12
Pizza auf mehreren Ebenen *Pizza on multiple levels*		2 e 3 2 e 4	-	-	200 ÷ 210	15 ÷ 20
Toastbrot *Toasted bread*		3	L2	3 ÷ 7	-	-

Position der Fettpfannen oder Pfannen beim Heißluftgaren:
- für das Garen auf einer Ebene die zweite Führung von unten nutzen ( verwenden)
- für das Garen auf zwei Ebenen die zweite und vierte Führung von unten nutzen (verwenden)
- für das Garen auf drei Ebenen die zweite, dritte und vierten Führung von unten nutzen ( nutzen)

(4) - Die zeit hängt vom Gewicht des Geflügels ab (40 ÷ 45 min pro kg).

WICHTIG: Die Garzeit enthält den Vorheizvorgang des Ofens.

Position of the drip trays or pans for the convection oven:
- *when cooking on 1 level, use the 2nd guide from the bottom (use* *)*
- *when cooking on 2 levels, use the 2nd and 4th guides from the bottom (use* *)*
- *when cooking on 3 levels, use the 2nd, 3rd and 4th guides from the bottom (use* *)*

(4) - The time depends on the weight of the bird, (40 - 45 min per kg).

IMPORTANT: The cooking time is considered with oven preheating.

MÖGLICHE URSACHEN FÜR MISSERFOLGE

Ergebnis:	Mögliche Ursache
Wenig gebräunte/ oberflächlich gegarte oder am Boden verbrannte Speisen	Falsche Einschubhöhe Falsche Garart (Bsp. Verwendung nur unterer Heizwiderstand)
Wenig aufgegangene, übermäßig feuchte Kuchen	Backofentemperatur zu niedrig Backzeit zu kurz Teig zu flüssig Zu häufiges Öffnen der Tür während des Backvorgangs
Zu trockene Speisen	Backofentemperatur zu hoch Backzeit zu lang Verwendeter Behälter nicht für das Gericht oder den gewählten Garvorgang geeignet
Speisen ungleichmäßig gegart	Falsche Anordnung der Speisen in den Behältern Falsche Einschubhöhe Falsche Garart (Bsp. Verwendung nur unterer Heizwiderstand)

Bezogen auf Ihre vorherigen Backöfen können die Garzeiten oder die Temperaturen, die Sie für den neuen Pyrolyseofen verwenden müssen, sehr unterschiedlich sein.

TROUBLESHOOTING

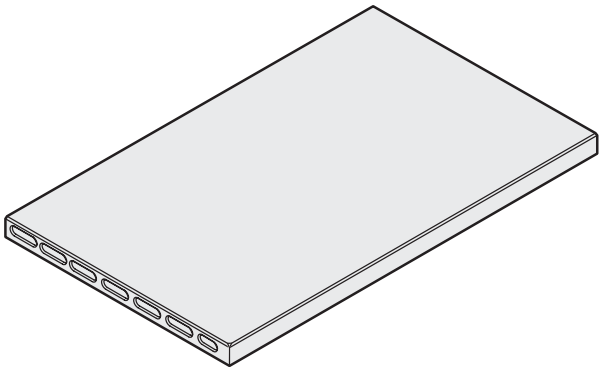
Result:	*Possible cause*
Food not browned/ cooked enough on the surface or burned on the lower part	*Incorrect insertion height* *Incorrect cooking type (e.g.: use of the lower heating element only)*
Cakes not leavened enough too moist	*Oven temperature too low* *Cooking time too short* *Dough too runny* *Oven door opened too often during cooking*
Food too dry	*Oven temperature too high* *Cooking time too long* *Container used is unsuitable for the food or the selected cooking type*
Food not cooked evenly	*Incorrect arrangement of the food in the containers* *Incorrect insertion height* *Incorrect cooking type (e.g.: use of the lower heating element only)*

With respect to your previous ovens, the cooking times and temperatures to be used for your new pyrolytic oven may be very different.

ZUBEHÖR

ACCESSORIES

20



PIZZABLECH

Die Pizzablech (Abb. 20) ist aus hitzebeständigem Material, ideal für Pizza, Fladen und Tiefkühlkost.

Verwendung:

1) Bei kaltem Backofen den Rost auf Ebene 1 anbringen (siehe Abb. 10) und darauf das Pizzablech legen, mit etwas verstreutem Mehl oder Hartweizengrieß.
2) Den Ofen aufheizen (250°), dazu wählen (es wird das Gebläse zusammen mit dem Heizwiderstand Decke und Heizwiderstand Boden aktiviert).
3) Nach zirka 45 Minuten Ofen ausschalten, da das Blech die richtige Temperatur erreicht hat.
4) Die Pizza auf das heiße Blech legen, **dabei darauf achten, sich nicht zu verbrennen.** Die Backzeit beträgt ungefähr 15 Minuten: die Pizza ist in jedem Fall fertig, wenn der Rand aufgegangen und knusprig ist.

Hinweise: Wenn zwei Pizzen gebacken werden sollen, bei Punkt 3) den Ofen nicht ausschalten, sondern nur den Heizwiderstand Boden angeschaltet lassen, durch Auswahl von .

Für die Reinigung Bürsten verwenden.

Nicht in der Spülmaschine spülen.

PIZZA PLATE

The pizza plate (fig. 20) is made of refractory material and is ideal for pizza, focaccia and frozen foods.

How to use it:

1) When the oven is cool, place the rack on level 1 (see fig. 10) and rest the pizza plate, dusted lightly with flour or durum-wheat semolina, on the rack.
2) Heat the oven (250°) by selecting *(which activates the fan combined with the upper heating element and lower heating element).*
3) After about 45 minutes, switch off the oven since the pizza pan has reached the right temperature.
4) Position the pizza on the hot pizza plate, ***being careful not to burn yourself.*** *The cooking time is approximately 15 minutes: the pizza is ready when the crust around it is raised and crispy.*

Note: *if you are cooking two pizzas, at point 3) do not switch off the oven but leave only the lower heating element on by selecting* .

The pizza pan can be cleaned using brushes.

Do not wash it in the dishwasher.

WARTUNG

SICHERHEITSHINWEISE

Während der regelmäßigen Wartung oder bei längerem Nichtgebrauch immer den elektrischen Hauptschalter ausschalten.

Nach jeder Verwendung den erkalteten Backofen reinigen: So wird die Tätigkeit leichter und Speisereste, die sich entzünden könnten, werden vermieden.

Die Reinigung darf an ALLEN Teilen des Geräts nur auf die Art und mit den Produkten durchgeführt werden, die im vorliegenden Handbuch aufgeführt sind (insbesondere müssen unter allen Umständen Scheuerschwämme, Schaber, säurehaltige oder aggressive Reinigungsmittel, Dampf- und Druckgeräte und direkter Wasserstrahl vermieden werden).
Eine Reinigung, die nicht in der ausdrücklich aufgeführten Art durchgeführt wird, bringt eine Gefahr für die Sicherheit von Personen, Sachen und Tieren mit sich und kann Schäden am Gerät verursachen, die nicht durch die Garantie gedeckt sind.

Eine Farbänderung im Innenraum des Backofens beeinträchtigt die Leistung des Ofens nicht und stellt keinen Mangel dar, für den ein Gewährleistungsanspruch besteht.

REGELMÄSSIGE WARTUNG

REINIGUNG

- **Oberflächen aus Glas und Edelstahl:** Ein weiches Tuch verwenden, das leicht mit einem speziellen neutralen Reinigungsmittel angefeuchtet wurde: für die Verwendung der Reinigungsprodukte die Angaben der Hersteller beachten.
  Keine rauen scheuernden Materialien oder scharfe Metallschaber verwenden, um die Glastüren des Backofens zu reinigen, da diese die Oberfläche verkratzen und das Glas zerbrechen könnten.
- **Ofeninnenraum/Roste für Garebenen/Fettpfannen:** Ein weiches Tuch verwenden, das mit lauwarmem Essig getränkt ist, sorgfältig abspülen und trocknen.
  Um die Reinigung des Innenraums zu erleichtern, ist es möglich:

- die Backofentür entfernen (Abb. 21):
  für die Wiederanbringung siehe(Abb. 22).

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS

Always switch off the main electrical switch during routine maintenance or if the appliance will not be used for an extended period.

Clean the oven after each use once it has cooled: this facilitates the operation and prevents the burning of food residue.

Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do NOT use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct jets of water).
Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Warranty.

A variation in the colouring of the oven cavity interior does not compromise the oven's performance and is not considered a defect covered by the Warranty.

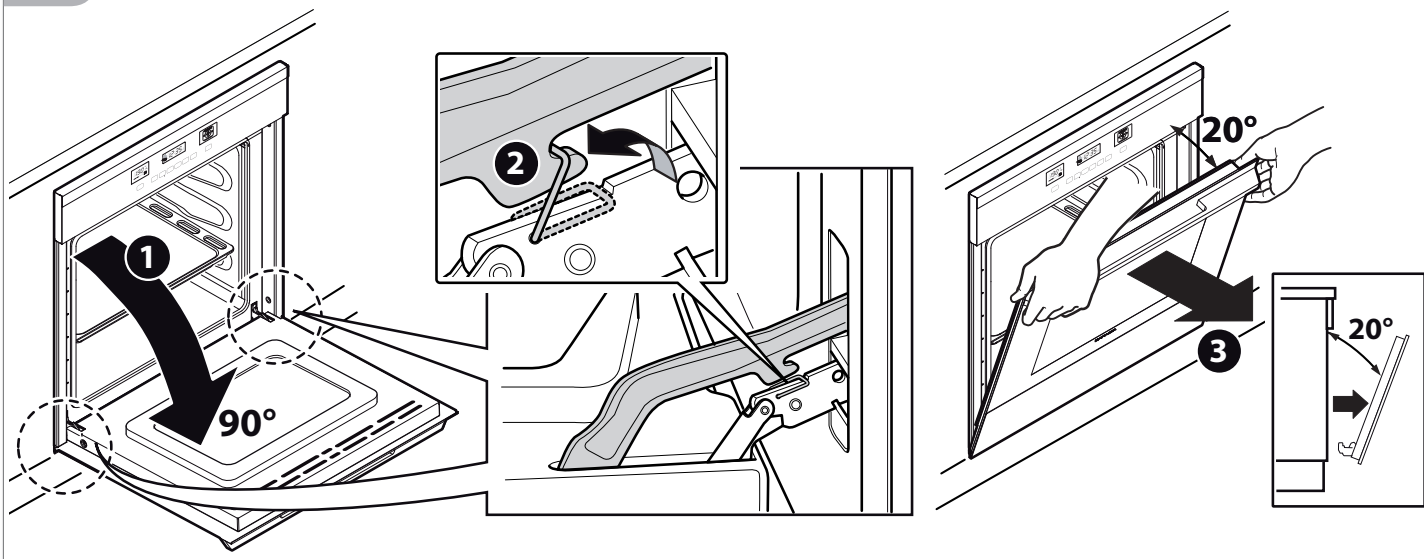
ROUTINE MAINTENANCE

CLEANING

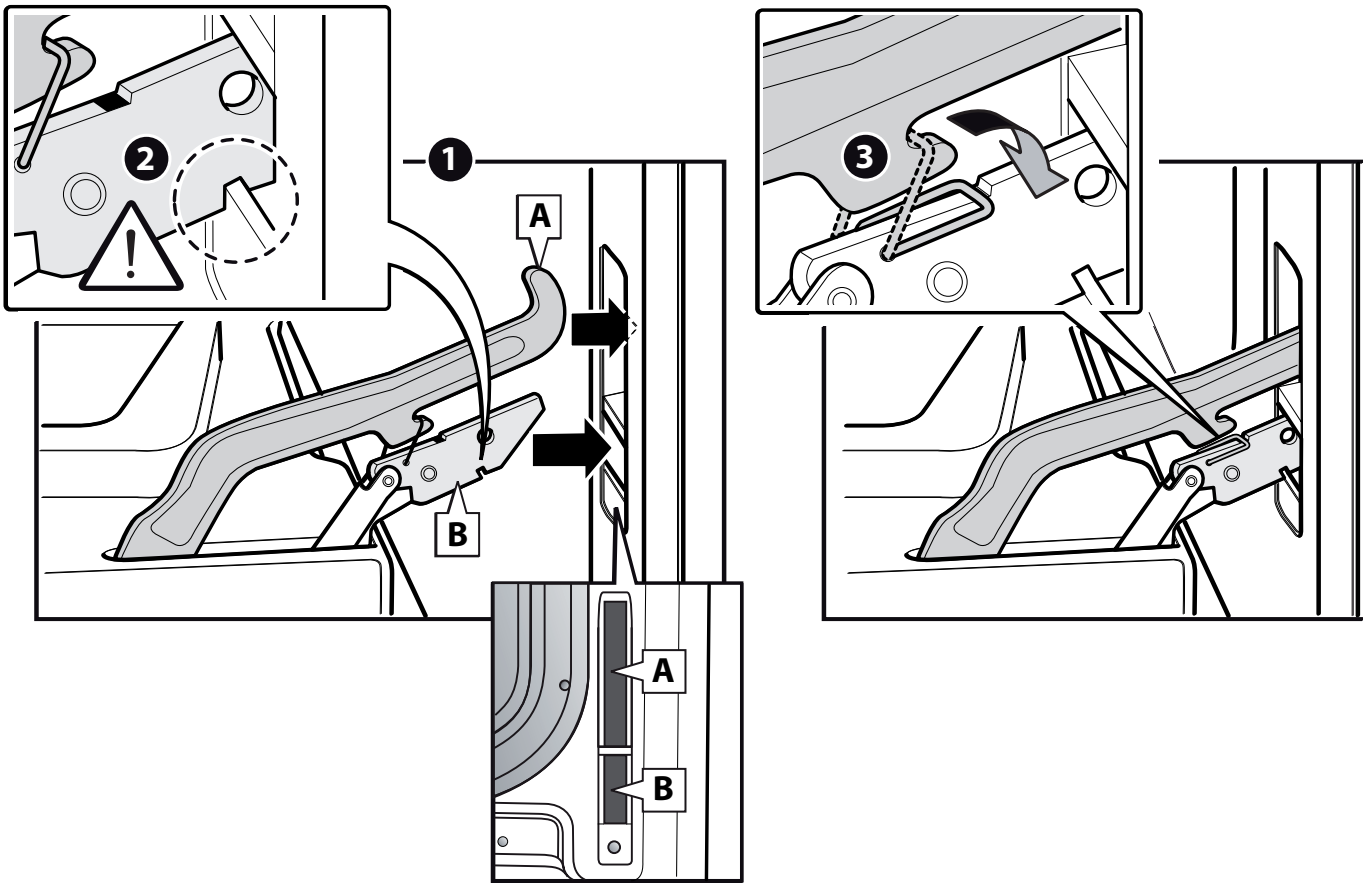
- ***Stainless steel and glass surfaces:*** *use a soft cloth dampened in neutral detergent: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.*
  Do not use abrasive materials or sharp metal scrapers that may scratch or crumble the glass.
- ***Oven interior/cooking level racks/racks/drip trays:*** *use a soft cloth dampened in warm vinegar, rinse and dry thoroughly.*
  To facilitate the cleaning of the oven interior, you can:

- *remove the oven door (fig. 21):*
  to reposition it, see (fig. 22).

21



22



AUSTAUSCH GLÜHBIRNE

Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor die Lampe ausgetauscht wird, um Stromstöße zu vermeiden.

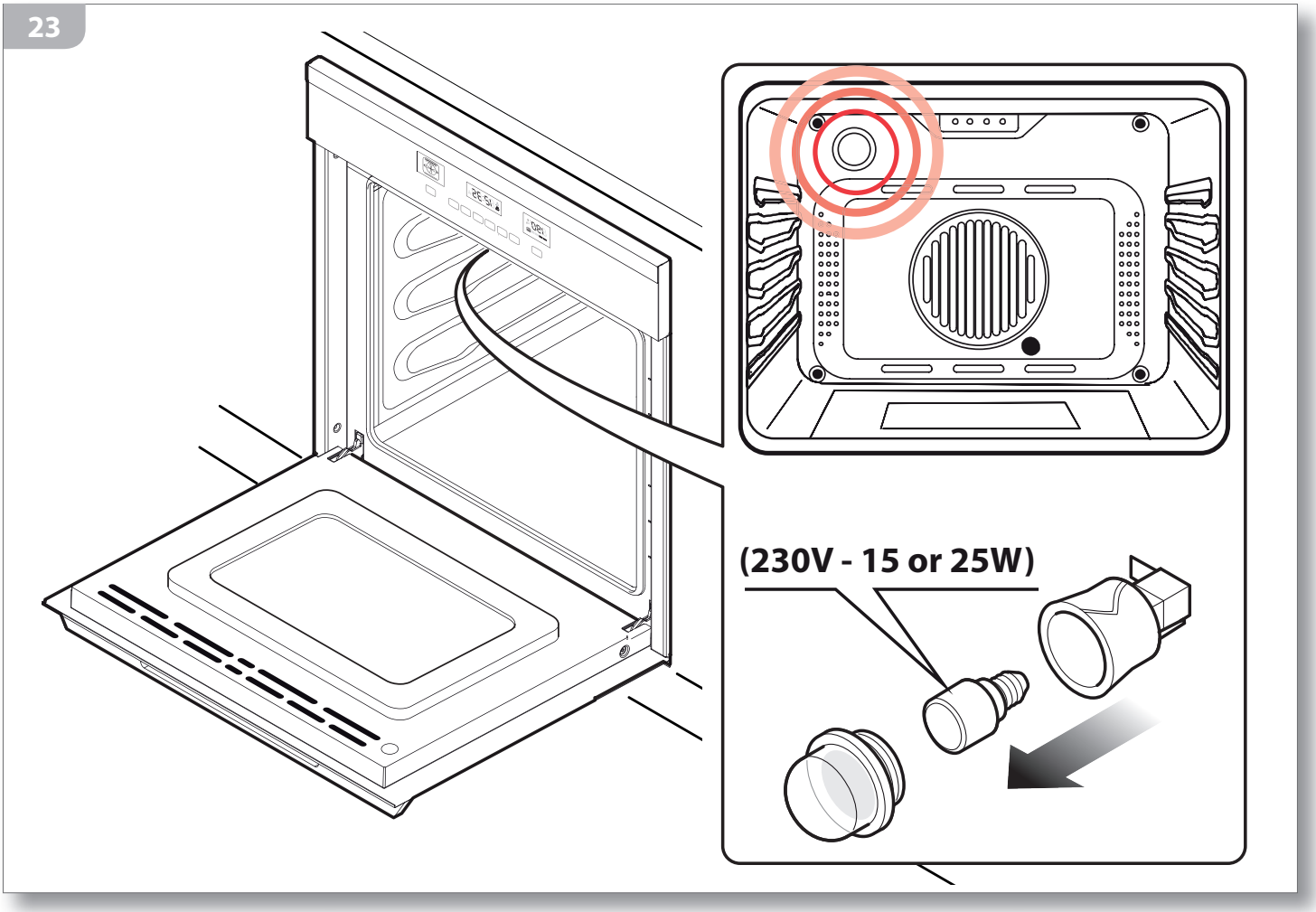
1) Sicher gehen, dass der Ofen kalt ist.
2) Den Blendschutz ausbauen; dabei besonders vorsichtig vorgehen, da dieser aus Glas besteht, kaputt gehen und sogar Verletzungen verursachen kann.
3) Die Glühbirne wie in (Abb. 23) gezeigt mit einer Birne ersetzen, die für hohe Temperaturen geeignet ist (mindestens 300°C) und die über die gleichen Eigenschaften und Maße verfügt und vom gleichen Typ wie die Originalbirne ist.
Beim Wiedereinbauen **die neue Glühbirne nicht mit den Händen berühren**, das sie das Fett beim Erhitzen beschädigen kann.
4) Den Blendschutz und die Glühbirne vor einer erneuten Verwendung des Ofens wieder einbauen.

LAMP REPLACEMENT

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

1) Make sure the oven is cold.
2) Disassemble the light covers, handling them with particular care: they are made of glass and if they break they may cause injury.
3) Replace the lamp as indicated in (fig. 23) with a lamp resistant to high temperatures (minimum 300°C) with the same characteristics, typology and dimensions.
*During reassembly, **do not touch the new lamp with your hands**, as the grease of your hands could damage it when it heats up.*
4) Reassemble the light cover and the lamp before using the oven.

23



ZEITWEISER NICHTGEBRAUCH

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht nutzen möchten (länger als 2-3 Wochen):

- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben;
- Ziehen Sie den Netzstecker.

PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance will not be used for a long period of time (more than 2-3 weeks):

- *thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;*
- *disconnect the electric power supply plug.*

ENTSORGUNG NACH AUSSERBETRIEBNAHME

Das Produkt darf nach Außerbetriebnahme NICHT mit anderen Abfällen entsorgt werden, sondern muss bei entsprechenden Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott angeliefert werden; Bei widerrechtlicher oder nicht korrekter Entsorgung des Produkts werden die nach den gültigen Vorschriften vorgesehenen Sanktionen verhängt.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an ihr örtliches Entsorgungsbüro.

Das Gerät für die Entsorgung unbrauchbar machen, durch Abtrennen des Netzsteckers.

KUNDENDIENST

Barazza srl sichern Ihnen eine ausgezeichnete Zusammenarbeit zu, sollten technische Probleme oder andere Schwierigkeiten auftreten.

Vorgehensweise bei Betriebsstörungen
Vor der Kontaktaufnahme mit dem am günstigsten gelegenen Kundendienstzentrum, die nachfolgenden Arbeiten ausführen:

- prüfen, ob elektrischer Strom vorhanden ist;
- die Gerätedaten über das Typenschild ermitteln (Position Typenschild - siehe S. 12);
- Kaufdatum des Geräts bereithalten.

Achtung! Bis zur Lösung des Problems darf das Gerät nicht verwendet werden und muss von der Stromversorgung getrennt werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät, oder Teile davon, zu reparieren oder zu verändern: neben dem Verlust der Garantie kann dies auch potentiell gefährlich sein.

Verlangen Sie ausschließlich die Verwendung von Original-Ersatzteilen: durch Verwendung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller stammen, erlischt die Garantie und es kann zu Personenschäden oder Schäden am Gerät kommen.

END-OF-LIFE DISPOSAL

At the end of its service life, the product must NOT be disposed of together with other waste but must be disposed of separately in the appropriate separate waste collection centres for electronic and electrotechnical waste; illegal or incorrect disposal of the product entails the application of sanctions provided for in current legislation.

For more information, contact your local waste disposal service.

Before disposing of the appliance, render it unusable by removing the power cord.

AFTER-SALES SERVICE

Barazza srl ensures you the utmost collaboration in the event of technical problems or for any other needs you may have.

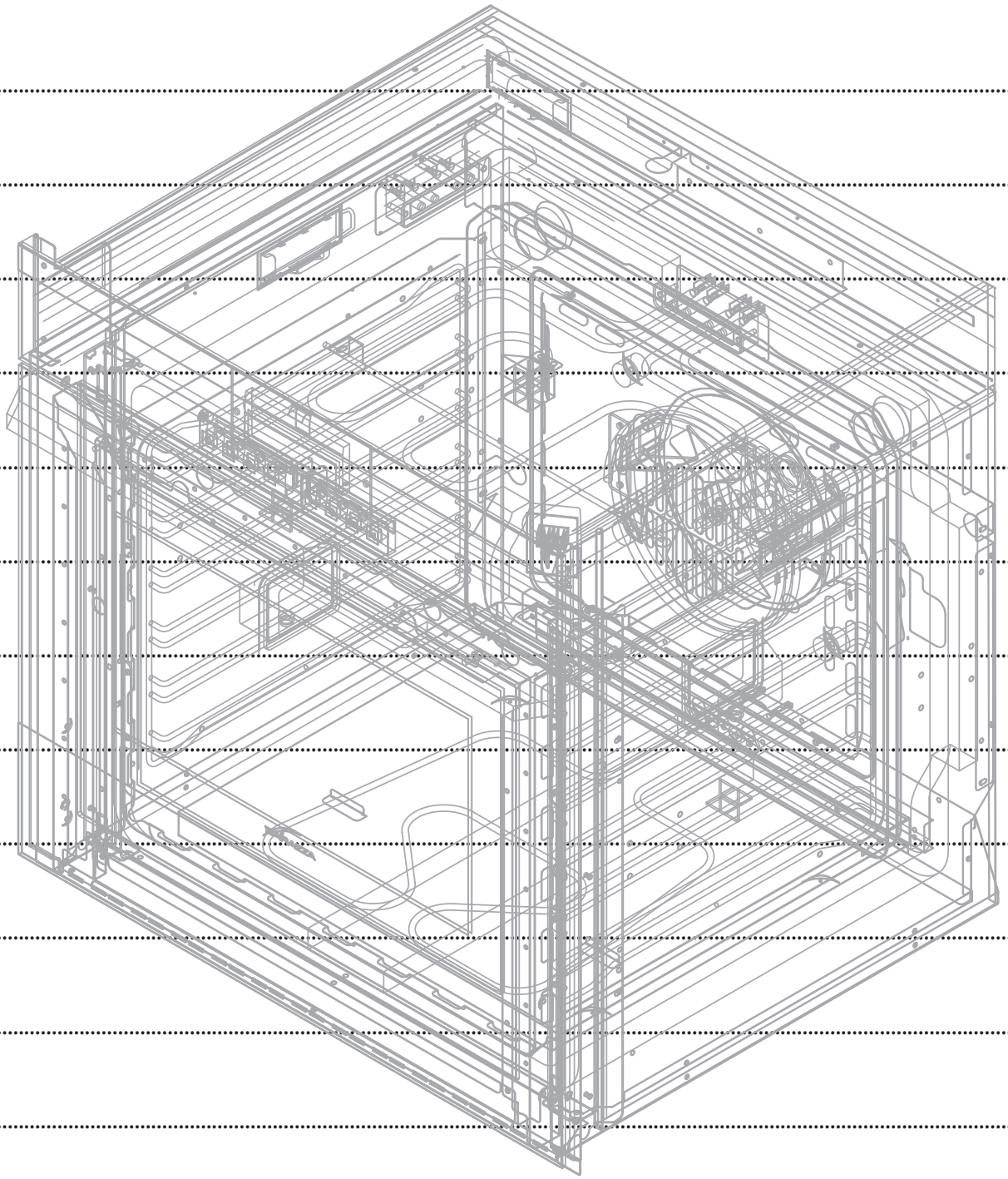
Procedure to follow if your appliance is malfunctioning
Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- *check that the appliance is supplied with power;*
- *obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 12);*
- *find the appliance purchase date.*

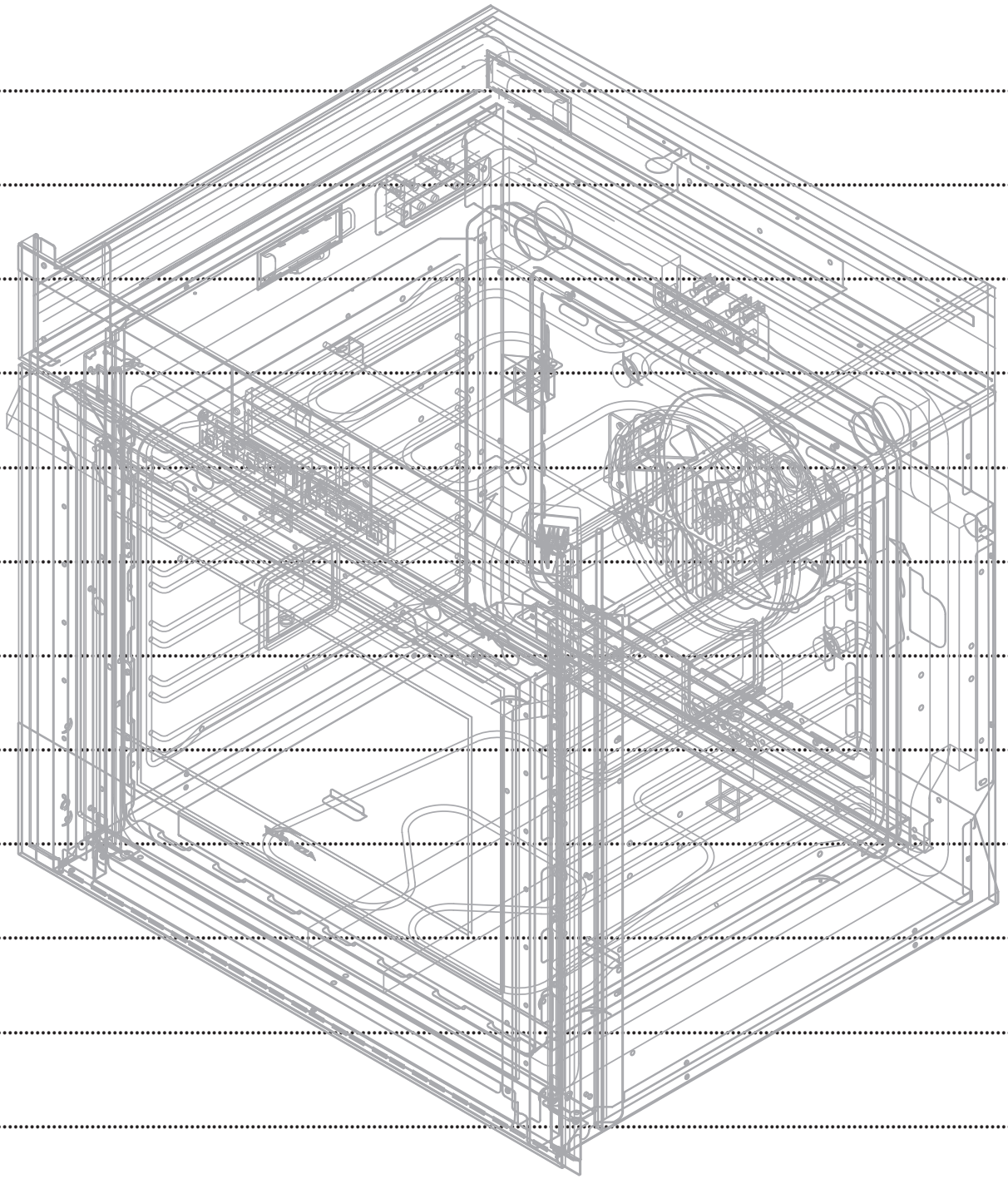
Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Warranty, this may be dangerous.

Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Warranty and may cause personal injuries or damage the appliance.

Notizen



Note



Progetto grafico ***Artlinea*** *cod.FIPY2 rev. 00 - 06.2011*

BARAZZA

taste of design

Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it